D

VARIO **LINE**

Bewusst flexibel

BEDIENUNGSANLEITUNG

mit AUFSTELLUNGSANLEITUNG

LIGNA **THERM**

MONO
LM 40
LM 50

COMBI
LC 70
LC 75A
LC 75B
LC 80

LOHBERGER®
Natürlich Heizen. Natürlich Lohberger.

Allgemeine Informationen

Kundendienst bzw. Ersatzteilanforderung

Österreich (Zentrale)

LOHBERGER Heiz u. Kochgeräte Technologie GmbH
Landstraße 19, 5231 Schalchen

Telefon: 07742/ 5211-0
Telefax: 07742/ 5211-109
Email: kundendienst@lohberger.com

Wir sind erreichbar:
Mo. bis Do.: von 07^{30} Uhr bis 12^{00} Uhr / von 13^{00} Uhr bis 17^{00} Uhr
Fr.: von 07^{30} Uhr bis 12^{00} Uhr

Außerhalb der Büroöffnungszeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Fax oder Email mit.

Bitte beachten:

Damit unser Kundendienst Reparaturen bzw. Ersatzteillieferungen prompt und zu Ihrer Zufriedenheit erledigen kann, benötigen wir von Ihnen folgende Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Faxnummer bzw. E-Mail Adresse
3. Die genaue Gerätebezeichnung (siehe Typenschild)
4. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
5. Das Kaufdatum
6. Eine möglichst detaillierte Beschreibung des Problems oder Ihres Servicewunsches
7. Halten Sie bitte Ihre Herd-Rechnung bereit

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Ein Tipp:

Übertragen Sie vor dem Aufstellen und Anschließen des Gerätes die Angaben vom Typenschild in die nachstehende Tabelle!

Herdtype:.....

Fabrikationsnummer:.....

Nennwärmeleistung:.....

Notwendiger Förderdruck in mbar:.....

Abgasanschluss: (links/ rechts oben, hinten, seitlich).....

Farbe:.....

Wichtig:

Bitte lesen Sie, bevor Sie Ihren Herd in Betrieb nehmen, die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch. Sie finden hier wichtige Hinweise in punkto Sicherheit, Gebrauch, Pflege und Wartung des Gerätes damit Sie lange Freude an Ihrem Herd haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst im Kapitel „Störung – Ursachen - Behebung“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben. Sie sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Sollte sie verloren gehen, so senden wir Ihnen gerne eine neue zu. Vor Anschluss des Herdes an den Schornstein ist der zuständige Schornsteinfegermeister zu informieren.

Die LOHBERGER Garantie

Diese Garantiebedingungen gelten in allen europäischen Ländern, in denen Herde von LOHBERGER durch ortsansässige Fachhändler vertrieben werden. Garantieansprüche sind grundsätzlich an einen ortsansässigen Fachhändler, bzw. den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, zu richten.

Garantie

Grundsätzlich gewährt LOHBERGER für nachweisbare Material- oder Fertigungsfehler 3 Jahre Vollgarantie. Ausgenommen von dieser Regelung sind lediglich Verschleißteile (z.B. Schamotte und Roste) sowie elektrische Bauteile. Der Garantieanspruch endet jedenfalls fünf Jahre nach Fertigung des Gerätes.
Für manche Typen und Teile gibt es bestimmte Einschränkungen: bei Geräten mit Zentralheizeinsatz ist die Garantie entweder von der fachgerechten Montage einer Rücklaufanhebung oder dem Einbau eines Armaturenschrankes (AME .4) abhängig.

Der Garantiebeginn

Garantiebeginn ist der Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes an Sie als „Verbraucher“. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung mit Garantie-Abschnitt bitte stets mit der Rechnung auf. Voraussetzung für unsere Garantiepflicht ist, dass das Gerät nach unseren Anweisungen und den geltenden Ö-/DIN-Normen montiert und angeschlossen ist und nach unserer Anleitung sachgemäß bedient und fachgerecht gewartet wurde.

Die Reparaturen

Wir prüfen Ihr Gerät sorgfältig und ermitteln, ob der Garantieanspruch zu Recht besteht. Wenn ja, entscheiden wir, auf welche Art der Mangel behoben werden soll. Im Falle einer Reparatur sorgen wir für eine fachgerechte Ausführung vor Ort oder in unserem Werk. Dadurch wird der durch die Übergabe festgelegte Garantiebeginn nicht beeinflusst; ist es notwendig, das Gerät auszutauschen, beginnt die Garantiezeit erneut zu laufen. Wenn Sie Ihr Gerät zur Reparatur einschicken, legen Sie bitte den Kaufnachweis bei.

Die Kosten

Für die Dauer der Garantie übernimmt LOHBERGER sämtliche Kosten. Wenn wir entscheiden, dass die Reparatur Ihres Gerätes zweckmäßigerweise in unserem Werk stattfinden soll, dann gehen die Transportkosten sowie die Verantwortung für den Transport zu Ihren Lasten.

Haftungsausschluss

Für das Abhandenkommen oder die Beschädigung eines Gerätes durch Diebstahl, Feuer, Vandalismus oder ähnliche Ursachen, können wir keine Haftung übernehmen. Auch mittelbare oder unmittelbare Schäden, die durch ein geliefertes Gerät verursacht werden oder die bei der Lieferung eines Gerätes entstehen, sind von der Haftung ausgeschlossen, es sei denn, dass die Lieferung durch LOHBERGER oder ein durch LOHBERGER beauftragtes Transportunternehmen erfolgt ist.
Für Schäden, die aufgrund chemischer oder elektrochemischer Einwirkungen (z.B. Schadstoffe in der Verbrennungsluft, nicht VDI- gerechte Beschaffenheit des Heizungswassers – z.B.: „Verkalkung“, etc.) oder durch nicht den technischen Regeln bzw. den LOHBERGER - Unterlagen entsprechende Installation entstehen, können wir keine Haftung übernehmen.
Für sichtbare Lack- und Emailschäden, die auf Herstellungsfehler zurückzuführen sind, kommen wir nur dann auf, wenn uns diese Mängel innerhalb von 14 Tagen nach Übergabe des Gerätes schriftlich bekannt gegeben werden.

! Änderungen oder Eingriffe am Gerät durch Personen, die von uns dafür nicht autorisiert sind, haben das Erlöschen unserer Garantiepflicht zur Folge. Einregulierungs- und Umstellungsarbeiten sind grundsätzlich kostenpflichtig.

Inhalt

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ... 2
DIE LOHBERGER GARANTIE ... 2
ALLGEMEINE HINWEISE ... 4
WICHTIGE HINWEISE ... 4
SICHERHEITSHINWEISE ... 4
Beim Aufstellen und im Betrieb ... 4
Kochfläche ... 4
Bratrohr ... 5
GERÄTEBESCHREIBUNG ... 5
Module ... 5
GERÄTE-ABMESSUNGEN (IN CM) ... 8
TECHNISCHE DATEN ... 9
MONTAGEARBEITEN ... 9
AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN ... 10
Verstellmöglichkeiten ... 11
Abgasanschluss ... 12
Anschluss für externe Verbrennungsluftzufuhr (Außenluftanschluss; Zubehör) ... 13
DURCHHEIZE (SONDERAUSSTATTUNG) ... 14
Abmessungen (in cm) ... 14
Bedienung Durchheize CLASSIC ... 14
Bedienung Durchheize SALZBURG ... 14
ZENTRALHEIZEINSATZ (SONDERAUSSTATTUNG) ... 15
Heizungsanschluss ... 15
Thermische Ablaufsicherung ... 15
Anschlüsse ... 15
Rücklaufanhebung zum Schutz vor Korrosion ... 16
Anschlussbeispiel ... 16
BEDIENUNG DES HERDES ... 17
Anheizklappe ... 17
Rostrüttelung ... 17
Aschentürsicherung ... 17
Luftregelung ... 17
Primärluftregelung ... 17
Sekundärluftregelung ... 17
BRENNSTOFFE ... 18
Geeignete Brennstoffe ... 18
Ungeeignete Brennstoffe ... 18
Unzulässige Brennstoffe ... 18
INBETRIEBNAHME ... 18
Anheizen ... 18
Brennstoff nachlegen ... 18
Lufteinstellungen ... 18
Heizen ... 19
Heizen in der Übergangszeit ... 19
Brennstofffüllhöhe ... 19
Kochen ... 19
Backen und Braten ... 19
Sommer- Winterbetrieb ... 19
VERBRENNUNG ... 20
JETIFIRE ... 20
WARTUNG UND PFLEGE ... 20
Rost ... 20
Reinigungsöffnung (COMBI) ... 20
Reinigungsöffnung (MONO) ... 20
Bratrohrtür ... 20
Bratrohrseitengitter ... 21
Brennraumsichtfenster reinigen ... 21
Stahlkochplatte ... 22
Ceran® Glaskeramikkochfläche ... 22
STÖRUNGEN – URSACHEN – BEHEBUNG ... 23

Allgemeine Hinweise

Die Herde der Serie VARIOI**LINE** werden nach heutigem Stand der Technik gebaut und entsprechen für den Brennstoff Holz den Anforderungen folgender Normen und Vorschriften:

- Europäische Norm EN 12815, die ÖNORM M 7550, die Deutsche Industrienorm DIN 18882, DIN Plus, und BIMSCH.
- Vereinbarung zwischen Bund und Ländern gemäß Art. 15a B-VG die Einsparung von Energie vom Juni 1995 (Österreich).
- Sonderbestimmungen in Bezug auf Wirkungsgrad und Schadstoffausstoß geltend in Regensburg und Stuttgart.

Wichtige Hinweise

Beachten Sie bitte, dass jedes Gerät nur dann gut funktioniert, wenn es richtig bedient und gepflegt wird. Voraussetzung für große Zuverlässigkeit, hohe Wirtschaftlichkeit, schadstoffarmen Abbrand und lange Lebensdauer ist die Einhaltung folgender wichtiger Regeln:

- Der Herd darf nicht verändert werden, außer durch von uns angebotene, geprüfte Original-Zubehörteile oder durch von unserem Werkskundendienst ausgeführte Arbeiten.
- Nur Einbau von Original-Ersatzteilen, welche Sie von Ihrem Händler oder auch direkt von uns beziehen können.
- Fachgerechte, ordentliche Aufstellung durch einen Fachmann unter Einhaltung der am Aufstellort geltenden Vorschriften und Bestimmungen. Beachtung der Hinweise in der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung sowie Beiziehung des zuständigen Schornsteinfegers zur Beurteilung baulicher oder technischer Umstände.
- Sachgemäße Bedienung durch Beachtung der Angaben in der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung sowie der Hinweise auf Sicherheit und Umweltschutz
- Richtiger Brennstoff durch Verwendung von umweltverträglichen, qualitativ hochwertigen und trockenen Sorten. (Siehe Brennstoffe Seite 18)
- Wartung und Pflege in regelmäßigen Abständen. Unterbleibt diese, mehren sich automatisch Fehlfunktionen, Störungen und Schäden und verursachen dadurch Ärger und Kosten. Verschleißteile (z.B. Dichtungen), thermisch hoch belastete Teile (Schamott, Gussteile) oder zu Bruch gegangene Herdteile sind möglichst rasch zu erneuern bzw. auszuwechseln.
- Regelmäßige Reinigung des Herdes, der Rauchgaszüge, des Verbindungsstücks und des Schornsteins.

Vorsicht: der Schornstein kann verstopfen, wenn der Herd nach einer längeren Betriebsunterbrechung wieder angeheizt wird. Bevor Sie den Herd in Betrieb nehmen, lassen Sie den Schornstein durch einen Fachmann (Schornsteinfeger) überprüfen.

- Heizen Sie in den ersten 2-3 Tagen mit geringer Leistung. Dadurch trocknet die Ausmauerung des Herdes langsam durch und hält viel länger! Beim Heizbetrieb in den ersten Tagen ist es möglich, dass die Schamott-Verkleidung Spannungsrisse bekommt. Die Heizfunktion ist dadurch aber nicht beeinträchtigt.
- Anheizklappe nur zum Anheizen öffnen - Heiz- und Aschentür stets geschlossen halten. Vermeiden Sie das Überhitzen des Herdes (z.B. rotglühende Stahlkochplatte). Dadurch entstehende Schäden sind von der Garantieleistung ausgenommen!
- Ausreichende Zufuhr von Frischluft während des Heizbetriebes in den Aufstellungsraum! Es muss ein mindestens 0,8-facher Luftwechsel pro Stunde durch eine dauerhafte und sichere Belüftung des Raumes gewährleistet sein. Bei dicht schließenden Fenstern und Türen oder aber wenn andere Geräte, wie Dunstabzughaube, Wäschetrockner, Ventilator o. ä. dem Raum, in dem der Herd aufgestellt ist, Luft entziehen, muss unter Umständen Verbrennungsluft (Frischluft) von außen zugeführt werden.
- Betreiben Sie unsere Herde mit Zentralheizeinsatz (Sonderausstattung) nur mit einer Rücklaufanhebung (thermisches Ventil, motorgesteuertes Mischventil). Schäden, die auf eine fehlende Rücklaufanhebung zurückzuführen sind, sind von der Gewährleistung ausgeschlossen!
- Richtiges Verhalten bei Kamin- und Schornsteinbränden: Herdtüren geschlossen halten und Luftregler auf 0 stellen! Versuchen Sie niemals, den Schornsteinbrand durch Einbringen von Wasser zu löschen. Durch den schlagartig entstehenden Wasserdampf kann der Schornstein bersten.

!	Notfalls Rufen Sie die Feuerwehr über die Notrufnummer!

Sicherheitshinweise

Beim Aufstellen und im Betrieb

- Arbeiten Sie beim Aufstellen des Herdes mit der Bedienungsanleitung und beachten Sie die einzelnen Punkte.
- Berücksichtigen Sie die Sicherheitsabstände beim Aufstellen des Herdes.
- Die Dichtheit des Rauchrohranschlusses überprüfen.
- Kontrollieren Sie den Herd auf Beschädigungen (z.B. Gläser).
- Achten Sie darauf, dass nie mehr Holz eingelegt wird als für die Nennheizleistung notwendig ist (ca. 1-2 kg).
- Beim Nachlegen die Türe langsam öffnen, erst die Rauchgase abziehen lassen, damit vermeiden sie ein Entweichen der Rauchgase in den Raum.
- Bedenken Sie, dass einige Bauteile am Herd (Abgasrohr, Fülltür, Griffe usw.) im Heizbetrieb heiß werden und eine Verbrennungsgefahr darstellen.

Besonders bei Kleinkindern ist darauf zu achten, dass sie nicht in Gefahr geraten!

- Den Herd nicht während des Heizens absperren, es besteht Verpuffungsgefahr.

Kochfläche

- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden, Speisen mit Fetten und Ölen, z.B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle nie mit Wasser löschen! Deckel auflegen und Topf von der heißen Kochstelle ziehen.

- Bei Beschädigungen oder Bruch des Ceran® Glaskeramikkochfeldes das Gerät außer Betrieb setzen.
- Keine Alufolie oder Kunststoffe auf die Kochfläche legen.
- Keine brennbaren oder entzündbaren Gegenstände auf die Kochfläche legen, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr auslösen können.

Bratrohr

- Bei Arbeiten im heißen Bratrohr besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Topflappen, Handschuhe oder ähnliches.
- Im Bratrohr keine Gegenstände aufbewahren, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr auslösen können.
- Vorsicht beim Öffnen der Bratrohrtüre. Beugen Sie sich nicht sofort über die geöffnete Bratrohrtüre. Beim Öffnen strömt ein Schwall heißer Luft oder auch Wasserdampf aus der Türöffnung.
- Bratrohrtür bei Zubereitungen im Bratrohr immer völlig schließen.

Gerätebeschreibung

Module

Feuerraum, Brennraum F_2

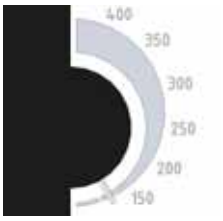
Der Brennraum erfüllt dank bewährtem JETI**FIRE** - System und getrennt regelbarer Primärluft und Sekundärluft die in der "Vereinbarung zwischen dem Bund und den Ländern gemäß Art. 15a B-VG über die Einsparung von Energie" festgelegten strengsten österreichischen Vorschriften. Weiters die Europäische Norm EN 12815, die ÖNORM M 7550, die Deutsche Industrienorm DIN 18882, DIN Plus, BIMSCH, sowie die in Regensburg und Stuttgart geltenden Sonderbestimmungen in Bezug auf Wirkungsgrad und Schadstoffausstoß.

Bratrohr B_1, B_2

Alle Bratröhren sind mit Backblech und Grillrost ausgestattet, die seitlichen Backblechträger verfügen über 4 Einschubhöhen. Das Bratrohr ist innen voll emailliert und daher leicht zu reinigen (Hinweise zur Reinigung auf Seite 20).
Die Bratröhre wird vom heißen Luftstrom umströmt. Der verschlungene Weg der Rauchgasführung garantiert eine gleichmäßige Temperaturverteilung auf der Herdplatte (Stahl oder CERAN®) und im Bratrohr, ebenso wie die kontinuierliche Wärmeabstrahlung an die Umgebung.
Bratröhren gibt es in zwei Größen (Backblechmaße: 30x40cm oder 35x40cm).

ACHTUNG! Ihr Bratrohr erreicht Temperaturen von bis zu 400°C!
Zum Braten und Backen ist das Bratrohr vorzuheizen, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erzielen.
Um eine Bratrohrtemperatur von etwa 250°C halten zu können, ist ein lebhaftes Feuer nötig. Trockenes Buchenholz eignet sich dazu sehr gut.

Bratrohrthermometer
Das Thermometer im Schauglas der Bratrohrtür hat einen Anzeigenbereich von 0 – 400°C. Die Temperatur-Markierungen sind Richtwerte zum Backen und Braten und können von Fall zu Fall geringfügig abweichen.



Nachbrennmodul N_2

Ist kein Bratrohr gewünscht oder aus Platzgründen nicht möglich, wird stattdessen ein Nachbrennmodul angebaut.
In diesem Modul findet ein Teil der Nachverbrennung statt, um eine saubere Verbrennung und einen höheren Wirkungsgrad zu erreichen.

Unterbau mit Brennstofflade

Für Ihre Stabilität ist die LOHBERGER Brennstofflade berühmt - neu ist, dass sie noch geräumiger geworden ist, da sie nun auch den Sockelraum vollständig ausnützt.

Herdrahmen (verstellbar bei CLASSIC)

Bei CLASSIC ist der Herdrahmen verstellbar auf dem Gerät montiert. Das bedeutet für Sie, dass Sie, bei Ein- oder Anbau des Gerätes an/in eine Küchenzeile sowohl den Herdrahmen bündig mit der Arbeitsplatte, als auch die Vorderfront bündig mit der Küchenfront abschließen können. Der Überstand beträgt maximal 3cm.

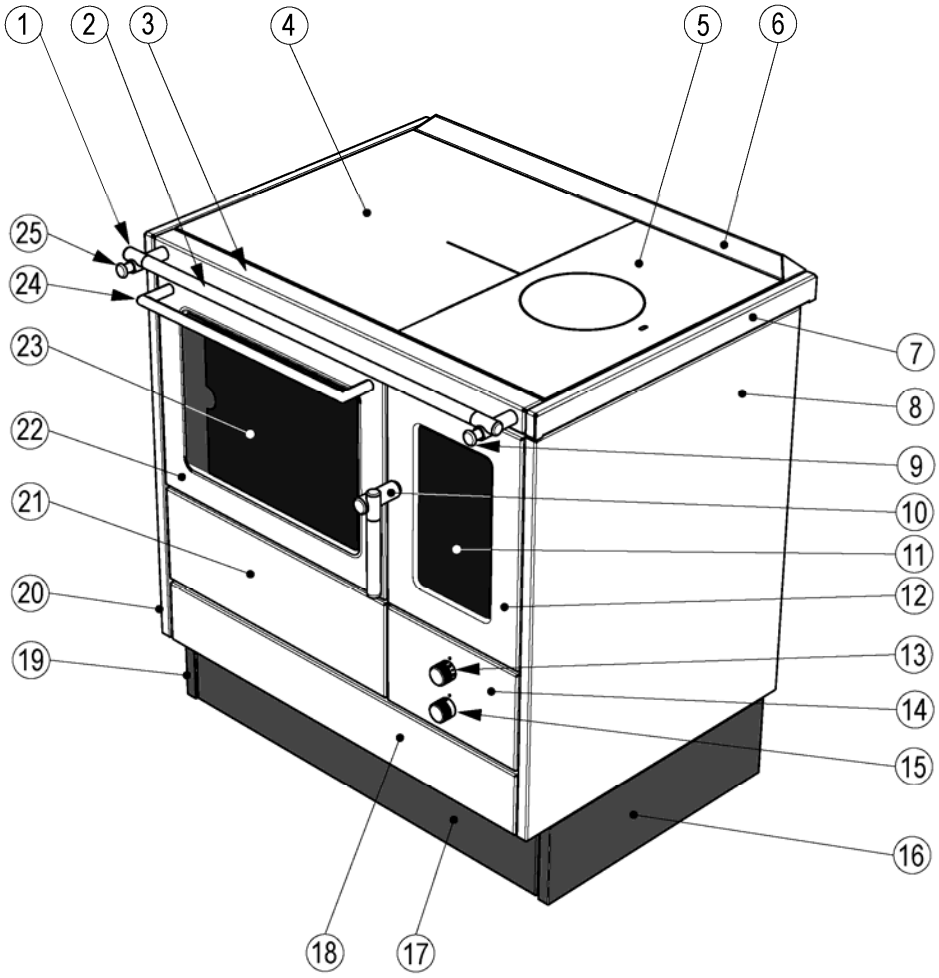
Herdplatte

Ihr Herd ist entweder mit einer nostalgisch anmutenden, plan geschliffenen Stahlplatte oder mit einem original CERAN® Glaskeramikkochfeld ausgestattet.

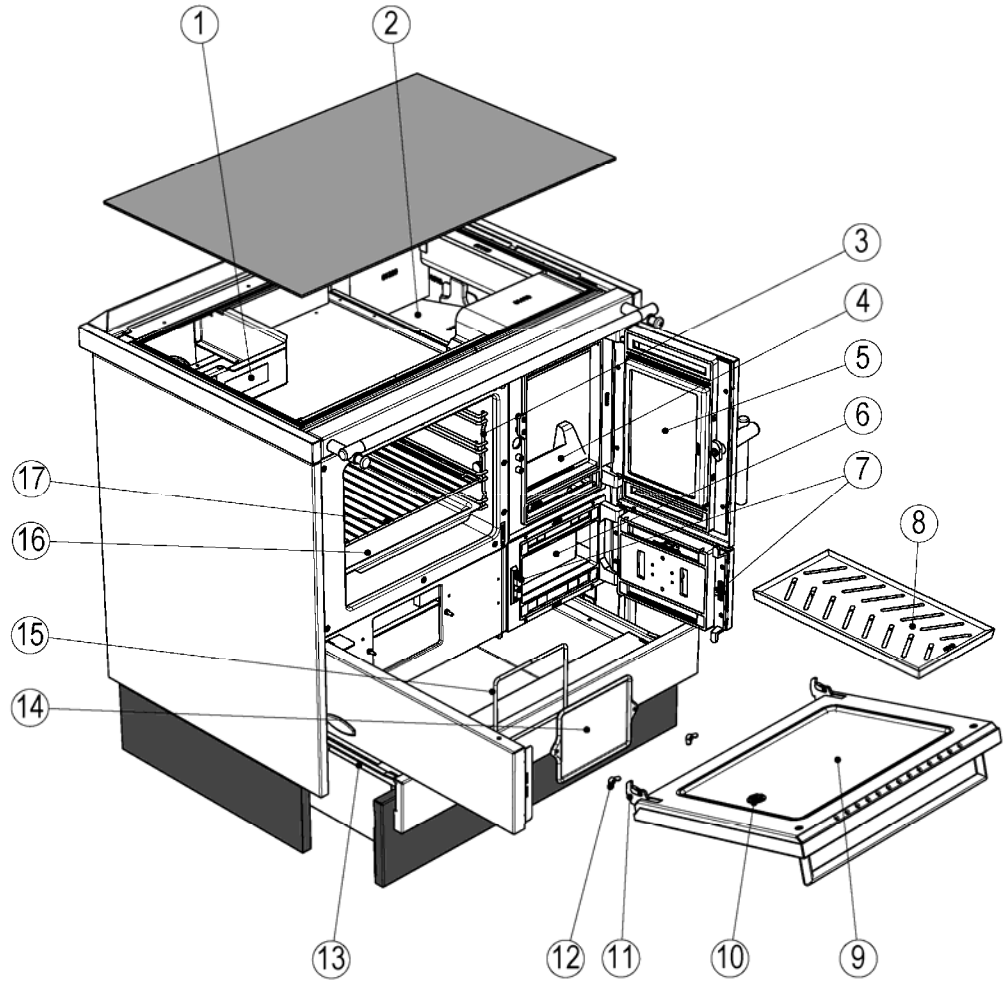
Seitenwand

Je nach Erfordernis hat Ihr Gerät 1 (2) Standardseitenwand (-wände) und/oder 1 (2) brandschutzgeprüfte Seitenwand (-wände).

Die Brandschutzseitenwand enthält ein feuerpolizeilich vorgeschriebenes (und geprüftes) Isolierelement zum Einbau zwischen Herd und brennbaren Anbauten (Küchenmöbel). Die Gerätebreite erhöht sich bei Verwendung der Brandschutzseite gegenüber dem Standardgerät um 50 mm pro Brandschutzseitenwand.

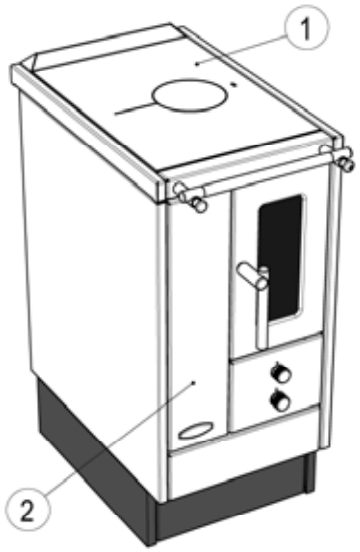


1	Herdstangenstütze
2	Herdstange
3	Herdrahmen Vorderteil
4	Kochplatte Bratrohr (bei CERAN® Glaskeramik-kochfeld Position 4+5)
5	Kochplatte Feuerraum (bei CERAN® Glaskeramik-kochfeld Position 4+5)
6	Herdrahmen Rückteil
7	Herdrahmen Seitenteil
8+20	Seitenwand
9	Schieber: Rostrüttelung
10	Heiztürgriff
11	Heiztürglas (Sonderausführung)
12	Heiztür komplett
13	Drehknopf für Sekundärluft
14	Aschentür komplett
15	Drehknopf für Primärluft
16+19	Sockelblende seitlich
17	Sockelblende vorne
18	Brennstoffladenblende
21	Putztür komplett
22	Bratrohrtür komplett
23	Bratrohrschauglas komplett
24	Bratrohrtürgriff
25	Schieber: Anheizklappe

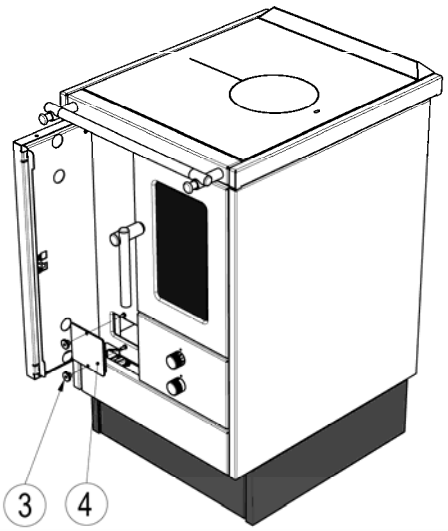


1	Anheizklappe
2	JETI**FIRE** - Flammbündelplatte
3	Seitengitter Bratrohr
4	Stehrost
5	Heiztürschutz bzw. Heiztürglas (Sonderausführung)
6	Aschenlade
7	Kugelschnapper
8	Rost
9	Bratrohrschauglas komplett
10	Bratrohrthermometer
11	Bratrohrtürscharnier
12	Flügelmutter
13	Brennstoffladenschiene
14	Putzdeckel
15	Dichtschnur Putzdeckel
16	Backblech
17	Grillrost

CLASSIC Mono

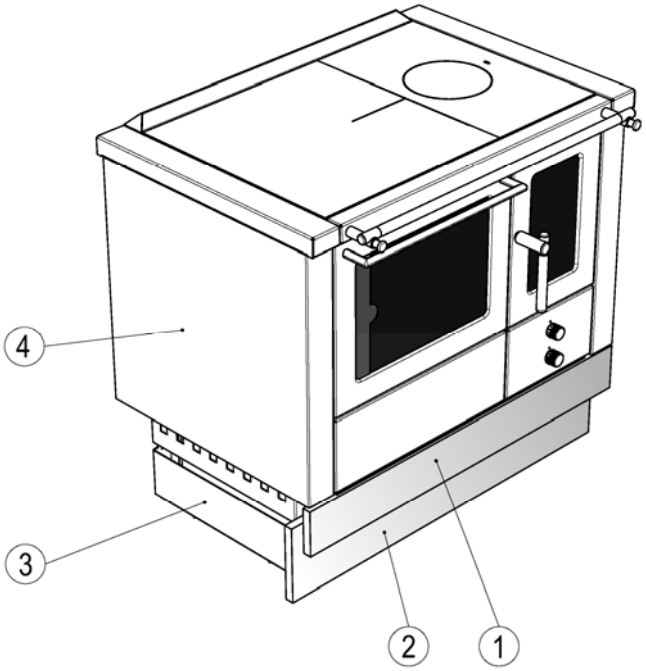


1	Kochplatte
2	Seitentür komplett



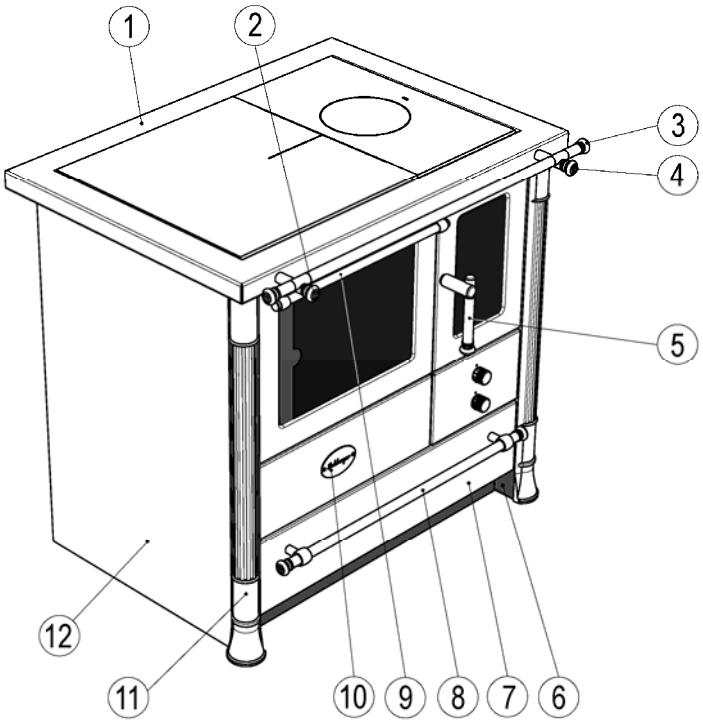
3	Flügelmutter
4	Putzdeckel komplett

CLASSIC Einbau



1 2	Sockel- und Brennstoffladenblende sind vom Kunden zu beschaffen (z.B. Holzblenden an Küche angepasst)
3	Fuß komplett
4	Seitenwand Einbau

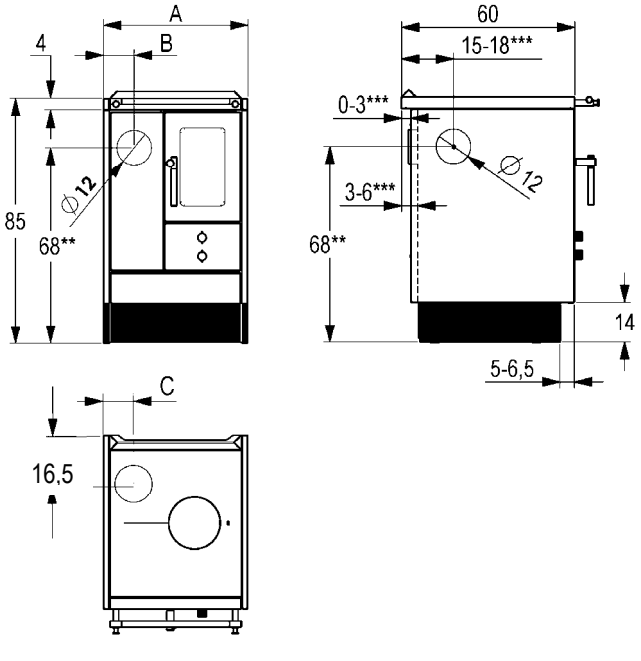
SALZBURG



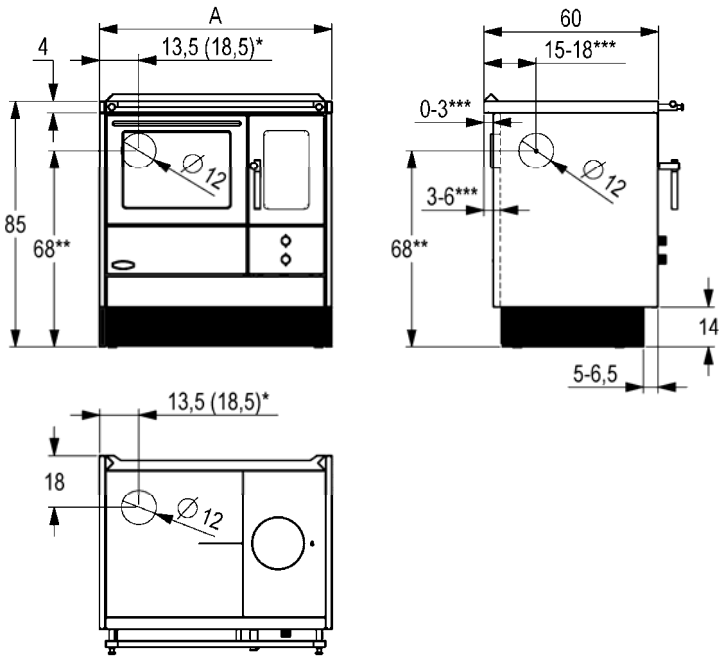
1	Herdrahmen SALZBURG
2	Schieber: Anheizklappe SALZBURG
3	Herdstange komplett SALZBURG
4	Schieber: Rosttüttelung SALZBURG
5	Heiztürgriff SALZBURG
6	Sockelblende vorne seitlich SALZBURG
7	Brennstofflade SALZBURG
8	Brennstoffladengriff SALZBURG
9	Bratrohrgriff SALZBURG
10	Schild LOHBERGER
11	Gussfuß SALZBURG
12	Seitenwand SALZBURG

Geräte-Abmessungen (in cm)

CLASSIC Mono



CLASSIC Combi

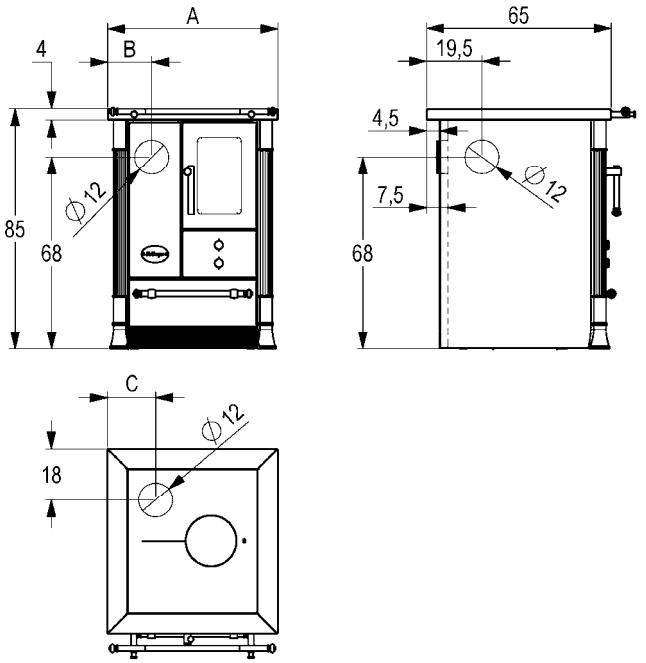


	Code	LM 40 F1+N1	LM 50 F2+N2	LC 70 F1+B1	LC 75 A F1+B2	LC 75 B F2+B1	LC 80 F2+B2
Breite	A	40 (50)*	50 (60)*	70 (80)*	75 (85)*	75 (85)*	80 (90)*
Rauchrohranschluss hinten Seitenabstand	B	8 (13)*	10,5 (15,5)*				
Rauchrohranschluss oben Seitenabstand	C	10 (15)*	12 (17)*				

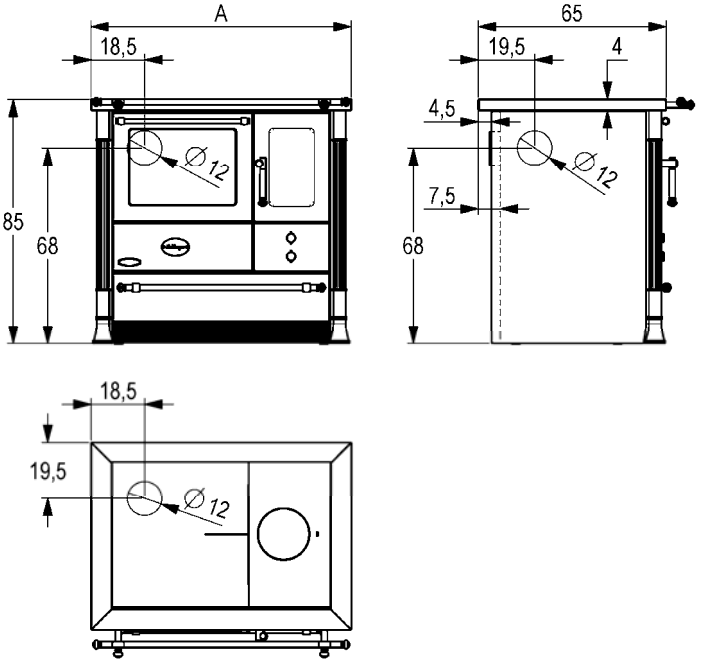
* Maße in Klammer bezogen auf die Ausführung mit Brandschutz!
** Rauchrohranschlusshöhe bezogen auf eine Herdhöhe von 85 cm!
*** Maße abhängig von der Herdrahmenverstellung (0-3 cm)!

Beispiel: Herdrahmenüberstand vorne = 0 cm (hinten 3 cm) → Rauchrohranschlussmaß seitlich =18 cm
→ Abstand Aufstellwand zu Herdrückwand = 6 cm

SALZBURG Mono



SALZBURG Combi



	Code	LM 40 F1+N1	LM 50 F2+N2	LC 70 F1+B1	LC 75 A F1+B2	LC 75 B F2+B1	LC 80 F2+B2
Breite	A	50	60	80	85	85	90
Rauchrohranschluss hinten Seitenabstand	B	13	15,5				
Rauchrohranschluss oben Seitenabstand	C	15	17				

Technische Daten

			LM 40 F1+N1	LM 50 F2+N2	LC 70 F1+B1	LC 75 A F1+B2	LC 75 B F2+B1	LC 80 F2+B2
Fülltüröffnung	Breite x Höhe	mm	135 x 245	185 x 245	135 x 245	135 x 245	185 x 245	185 x 245
Füllraum	Tiefe x Breite	mm	355 x 150	355 x 200	355 x 150	355 x 150	355 x 200	355 x 200
Brennstofffüllhöhe		mm	100	100	100	100	100	100
Bratrohr	Breite x Höhe x Tiefe	mm	-	-	320 x 290 x 410	370 x 290 x 410	320 x 290 x 410	370 x 290 x 410
Kochfläche	Breite x Tiefe	mm	357 x 507	457 x 507	657 x 507	707 x 507	707 x 507	757 x 507
	Fläche (m²)	m²	0,180	0,231	0,333	0,358	0,358	0,384
Aschenlade	Inhalt	Liter	4,5	6,2	4,5	4,5	6,2	6,2
Brennstofflade	Inhalt	Liter	13,4	20	33,2	36,5	36,5	39,8
Backblech	Breite x Tiefe	mm	-	-	300 x 400	350 x 400	300 x 400	350 x 400
Grillrost	Breite x Tiefe	mm	-	-	300 x 400	350 x 400	300 x 400	350 x 400
Gewicht		kg	ca. 170	ca. 190	ca. 230	ca. 240	ca. 240	ca. 250

Leistungsangaben

Daten zur Schornsteinberechnung (nach DIN 4705)

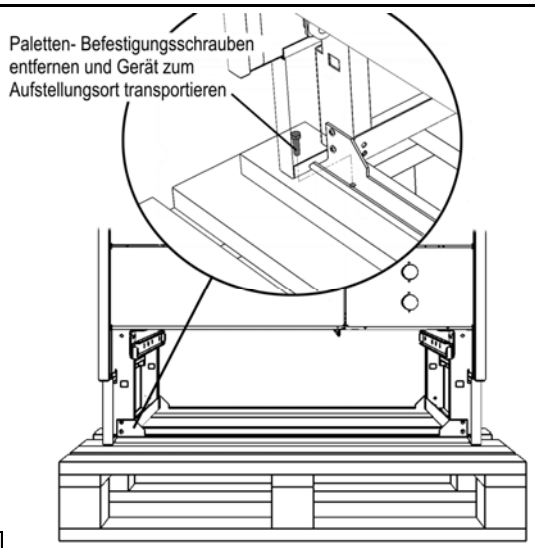
Gesamtheizleistung	Holz	kW	4,0	5,0 7,0 - 8,0 *	6,0	6,0	7,0 8,0 - 10,0 *	7,0 8,0 - 10,0 *
Heizleistung *	Raumheizung	kW	-	3	-	-	4	4
	Wasserheizung	kW	-	4-5	-	-	4-6	4-6
Abgastemperatur	Holz	°C	ca. 260	ca. 260 ca. 170-230 *	ca. 210	ca. 220	ca. 220 ca. 150-190 *	ca. 220 ca. 150-190 *
Abgasmassenstrom	Holz	g/s	6,5	6,5 8 *	6	7	7 8,5 *	7 8,5 *
Notwendiger Förderdruck	bei NWL	mbar	0,10	0,10 0,12 - 0,15 *	0,12	0,12	0,11 0,12 - 0,15 *	0,11 0,12 - 0,15 *
Betriebsdruck *	Max	bar	-	3	-	-	3	3
Betriebstemperatur *	Max	°C	-	95	-	-	95	95
Raumheizvermögen	bei günstigen / weniger günstigen / ungünstigen Heizbedingungen		124 / 74 / 48		116 / 69 / 47		148 / 86 / 59	
Die angegebenen Rauminhalte gelten nach DIN 18893 für Räume die nicht der Wärmeschutzverordnung entsprechen. Für Räume mit den oben genannten Rauminhalten, die der Wärmeschutzverordnung entsprechen, sind geringere Leistungen erforderlich.								

* ... diese Angaben beziehen sich auf Herde mit eingebauten Zentralheizeinsatz (als Sonderausstattung)

Montagearbeiten

Vor dem Herunterheben des Herdes von der Transportpalette sind folgende Arbeitsschritte durchzuführen:

1. Brennstofflade herausnehmen
2. Transportsicherungen entfernen (2 Stück)
3. Schrauben aus hinterem Versteifungswinkel entfernen (*)
4. Falls vorhanden, Transportgurte (Zubehör) an den 4 Befestigungsmöglichkeiten im Sockelbereich anbringen



Transport und Geräteaufstellung:

1. Gerät zum Aufstellort transportieren. Transportgurte (Zubehör) anschließend wieder entfernen.
2. Herdrahmenvorsprung und Herdhöhe (siehe Verstellmöglichkeiten auf Seite 11) einstellen.
3. Abgasanschluss durchführen
4. Herd vorsichtig ganz an die Wand stellen.

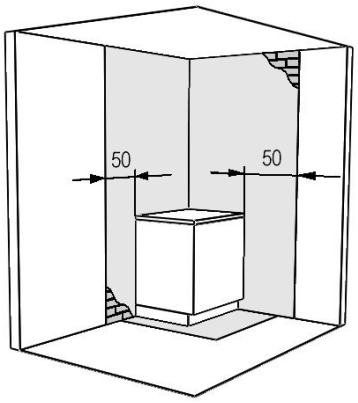
!	Mit herausgedrehten Nivellierfüßchen den Herd vorsichtig bewegen, damit das Gerät nicht beschädigt wird.

Aufstellen und Anschließen

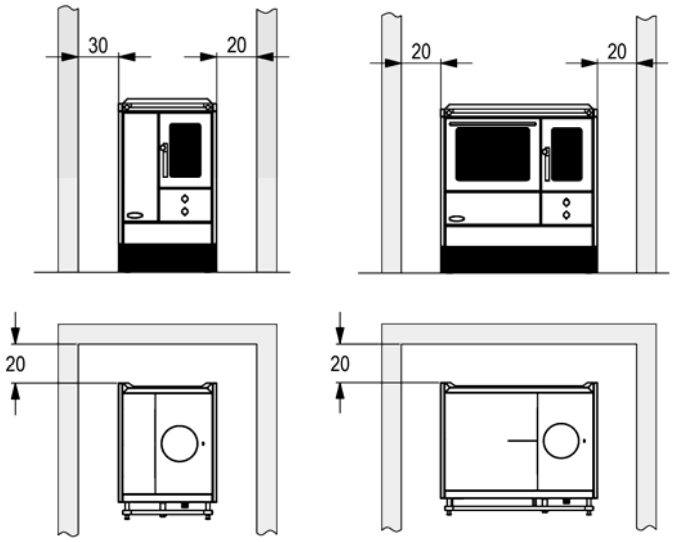
ⓘ	Wenden Sie sich bei diesbezüglichen Fragen unbedingt vor der Geräteaufstellung an den zuständigen Schornsteinfeger.

Bei der Aufstellung des Herdes sind die am Aufstellort geltenden bau- und feuerpolizeilichen Vorschriften und Bestimmungen zu beachten.

- Achten Sie auf waagrechten und rüttelfreien Stand des Herdes.
- Rund um den Herd ist genügend Abstand zu brennbaren Gegenständen (Holzverkleidung, Möbel, Vorhänge u. dgl.) einzuhalten. Die Wände im Bereich des Herdes sind in voller Höhe der Wände und in einer Breite von mind. 50 cm nach beiden Seiten bzw. nach vorne über die Feuerstätte hinaus brandbeständig auszuführen.



- Der Sicherheitsabstand bei zu schützenden Gegenständen (z.B. brennbare Wände, Wände mit brennbaren Bestandteilen, Küchenhochschränke und tragende Wände aus Stahlbeton) ist mindestens 20 cm. Beim MONO-Gerät (LM 50-Z, ohne Bratrohr) ist auf der Rauchrohranschlussseite ein Sicherheitsabstand von mindestens 30 cm einzuhalten.



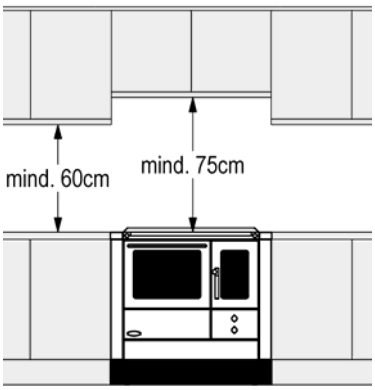
- Bei Anbau an brennbare Materialien bzw. Einbau in eine Küchenzeile oder Anbau an einen E-Herd oder ein anderes Gerät ist eine Brandschutzseitenwand VBS (+50 mm) vorzusehen. Ausgenommen hiervon ist die Einbauvariante der Serie CLASSIC. Diese Geräte sind bereits mit zweiseitigem Brandschutz ausgestattet und können direkt in die Küchenzeile integriert werden.

  Maximale Höhe der angebauten Einrichtungsgegenstände entspricht hierbei der Herdhöhe (Standardherd 85 cm).

ⓘ	Die Lohberger Brandschutzeinheiten VBS sind nur in Verbindung mit einem Lohberger VARIOILINE Gerät geprüft!

- Bei einem brennbaren Boden (Holz-, Kunststoff-, Teppichboden,…) ist eine Bodenplatte aus Stahl, Kupfer oder einem anderen nicht brennbaren Material zu verwenden. Diese Unterlage muss den Herdgrundriss mind. 5 cm, auf der Bedienungsseite mind. 30 cm überragen.
- Überbauten

  Ein Mindestabstand von 75 cm ist einzuhalten und für ausreichende Hinterlüftung der Hängekästen ist zu sorgen, um Stauwärme zu vermeiden.



- Bei der Abgasrohrverlegung sind folgende Mindestabstände zu brennbaren Baustoffen einzuhalten: Wandabstand 20 cm, Deckenabstand 40 cm.

Verstellmöglichkeiten

Gerätehöhe

Mit den 4 Nivellierfüßchen (verstellbar mit dem mitgelieferten Universalschlüssel) ist ein Ausgleichen an Unebenheiten des Fußbodens sowie eine Anpassung an andere Geräte oder Küchenanbauten möglich.

Herdrahmen (nur CLASSIC)

Bei Ausführung CLASSIC ist der Herdrahmen verstellbar auf dem Gerät montiert. Bei Ein- oder Anbau des Gerätes an/in eine Küchenzeile sowohl den Herdrahmen bündig mit der Arbeitsplatte, als auch die Vorderfront bündig mit der Küchenfront abschließen lassen können. Der Überstand beträgt maximal 3 cm.

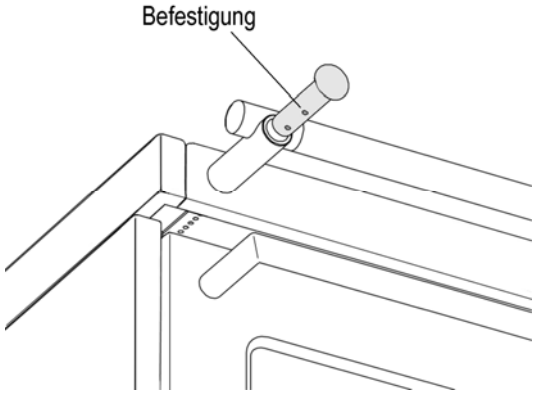
⇒ Betätigungsgriffe für Rostrüttelung und Anheizklappe herausziehen. (Seite 6, Pos. 4+9)

⇒ Die Innensechskantschrauben der Betätigungsgriffe (Unterseite) leicht lösen und anschließend auf den gewünschten Herdrahmenüberstand herausdrehen.

Beispiel:

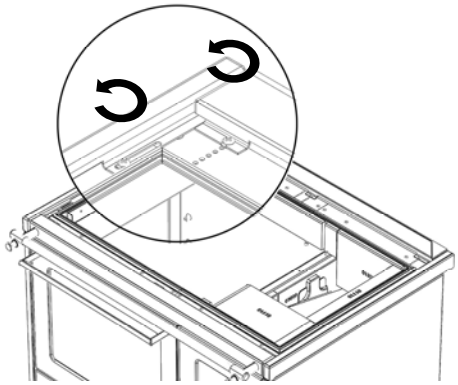
Herdrahmenüberstand = 2 cm → die Betätigungsgriffe um 2 cm herausdrehen.

⇒ Eventuell muss bei den Betätigungsgriffen der Gewindestift auf die zweite Befestigung gewechselt werden.



⇒ Die Innensechskantschrauben der Betätigungsgriffe festziehen. Hierbei besonders auf das vollständige schließen der Anheizklappe bei eingeschobenen Betätigungsgriff achten!

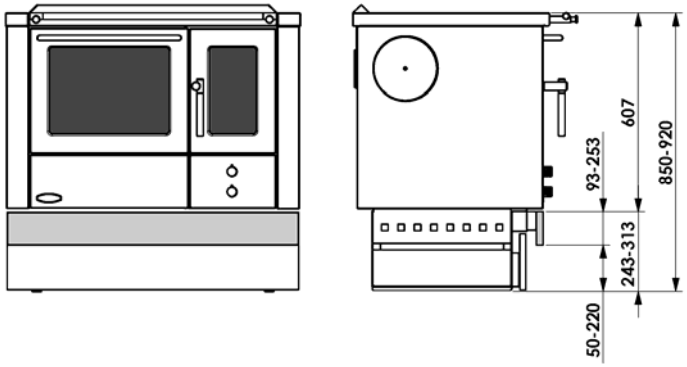
⇒ Kochplatte(n) abnehmen und die Herdrahmenbefestigungsschrauben (10 Stück) lockern.



⇒ Herdrahmen richtig positionieren, Herdrahmenbefestigungsschrauben (10 Stück) wieder anziehen.

⇒ Kochplatte(n) auflegen.

Brennstoffladenblende (nur Einbauvariante)



Die Brennstoffladenblende (Holz) wird am oberen Befestigungswinkel der Brennstofflade befestigt.

Brennstoffladenblendenhöhe von 93 – 253 mm (abhängig von der tatsächlichen Gerätehöhe und dem gewünschten Bodenabstand) wählbar.

Beispiel:

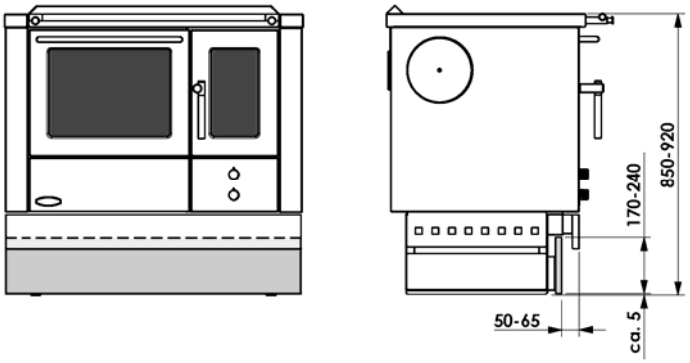
	Eingestelle Gerätehöhe	910 mm
-	Korpushöhe	607 mm
-	Küchensockelhöhe	150 mm
=	Brennstoffladenblendenhöhe	153 mm

Die Brennstoffladenblendenbreite wird durch das Spaltmaß der Küchenfront bestimmt.

Beispiel:

	Gerätebreite	800 mm
-	Küchenspaltmaß (2x)	6 mm
=	Brennstoffladenblendenbreite	794 mm

Sockelblende (nur Einbauvariante)



Die Sockelblende (Holz) wird an 2 Blechlaschen der Brennstofflade befestigt (je 2 Schrauben).

Sockelblendenhöhe von 170 – 240 mm (abhängig von der tatsächlichen Gerätehöhe) wählbar.

Sockelblendenbreite = Gerätebreite – ca. 3 mm

Sockelrücksprung
Zum Verstellen des Sockelrücksprunges die Befestigungsschrauben der Blechlaschen lockern, gewünschte Sockeltiefe (50 – 65 mm) einstellen und Schrauben wieder festschrauben.

Abgasanschluss

ⓘ	Wenden Sie sich vor dem Schornsteinanschluss unbedingt an den zuständigen Schornsteinfeger!

Ein störungsfreier und wirtschaftlicher Betrieb ist gewährleistet, wenn alle für eine gute Verbrennung notwendigen Faktoren gegeben sind:

Der Schornstein

- Ausführung und Zustand den am Aufstellort geltenden Vorschriften entsprechend.
- Vor dem Anschluss auf mögliche Fehler und Mängel untersuchen.
- Wirksame Schornsteinhöhe von 5 m (von Kochplatte bis zur Schornsteinmündung). Bei einer geringeren Höhe ist der Herd mit einem, wenigstens 1 m langem, senkrechtem Abgasrohr anzuschließen. Von einem Anschluss an einen Schornstein mit weniger als 4 m wirksamer Höhe ist abzuraten.
- Gleichbleibender, quadratischer oder runder Innenquerschnitt, gegen Abkühlung isoliert.
- Schornsteine aus Fertigteilen sind zu bevorzugen.
- Beurteilung der gesamten Abgasanlage nach DIN 4705 Teil 1 und 2, bei einer Mehrfachbelegung des Schornsteins nach Teil 3.

Wenden Sie sich bei diesbezüglichen Fragen unbedingt an den zuständigen Schornsteinfeger.

Verbindung Herd – Schornstein

Das Abgasrohr ist die Verbindung zwischen Herd und Schornstein. Bei seiner Verlegung sind ebenfalls einige Hinweise zu beachten:

- Durchmesser des Abgasrohres darf zum Schornstein hin nicht reduziert werden.
- Das Rohr darf nicht in den Schornstein hineinragen.
- Senkrecht führende, nicht isolierte Abgasrohre dürfen nicht länger als 125 cm sein.
- Waagrechte Abgasrohrstrecken dürfen nicht länger als 100 cm sein.
- Das Abgasrohr darf zum Schornstein hin nicht abfallen, sondern muss leicht ansteigen.
- Die Verbindung zwischen Herd und Schornstein muss stabil und dicht sein. Besonders die Einbindung in das Mauerwerk des Schornsteins ist dauerhaft und dicht auszubilden.

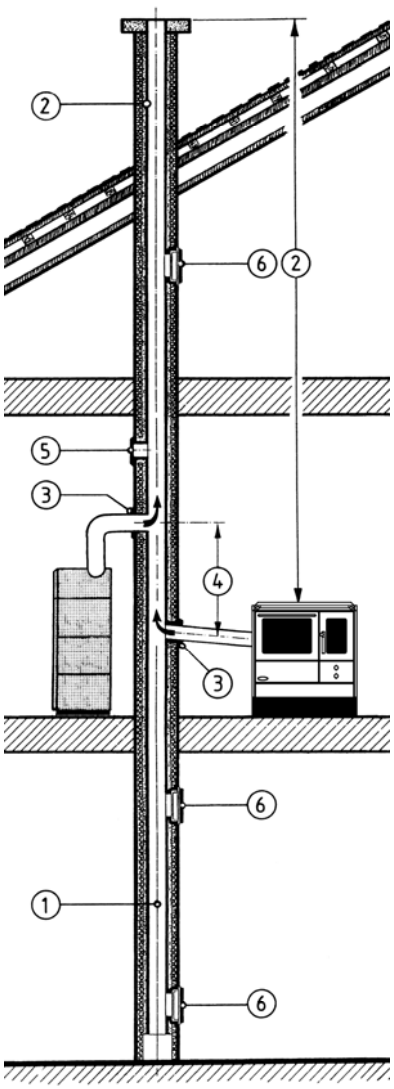
Der notwendige Förderdruck ("Kaminzug")

Der in Ihrem Kamin herrschende Unterdruck, gemessen in „mbar“ ist ein „Maß“ für die Leistungsfähigkeit Ihres Kamins. Der für Ihren Herd notwendige Förderdruck ist in der Tabelle "Technische Daten" auf Seite 11 und im Typenschild des Herdes ersichtlich.
Bei neuen Kaminen können Sie sich auf die Angaben (Berechnungen) des Herstellers verlassen, bei älteren Kaminen hilft Ihnen Ihr Schornsteinfeger.

⇨ Ein zu geringer Förderdruck würde zu einer unvollständigen Verbrennung führen und somit eine erhöhte Ruß und Teerbildung im Herd und im Schornstein bewirken.

⇨ Ein zu starker Förderdruck hingegen würde die Verbrennung beschleunigen, zu hohen Abgastemperaturen führen (Beschädigung des Gerätes) und den Brennstoffverbrauch enorm steigern.

Schematische Darstellung Abgasanschluss



①
Richtige Beschaffenheit des Schornsteins: Durch gute Wärmeisolierung, glatte innere Oberfläche, Dichtheit.

②
Richtige Dimensionierung des Schornsteins: Querschnitt und wirksame Höhe müssen für die vorgesehenen Brennstoffe und Belastungen berechnet sein.

③
Richtiger Anschluss des Abgasrohres: Dichtheit, keine Querschnittsverengung, zum Schornstein hin leicht ansteigend, nicht in den Schornstein hinein ragend.

④
Bei Mehrfachbelegung des Schornsteins: Mindestabstand von 60 cm einhalten.

⑤
Unbenützte Anschlussöffnungen sind mit Verschlussdeckeln abzudichten.

⑥
Kehr- und Reinigungsöffnungen, meist in Keller- oder Dachgeschossen angeordnet, sind stets geschlossen zu halten. Dichtungen von Zeit zu Zeit kontrollieren, bei Bedarf erneuern!

Abgasanschluss - Umstellung

Standardmäßig werden alle Geräte für Anschluss hinten geliefert. Die Geräte sind jedoch werkseitig für Anschluss seitlich vorbereitet. Allerdings benötigen Sie für den nachträglichen Umbau eine neue Seitenwand mit Rauchrohranschluss, eine Rücknahme der "alten" Seitenwand ist leider nicht möglich.

Ein nachträglicher Umbau von seitlich auf hinten ist ebenfalls möglich Die beiden erforderlichen Deckel sind als „Umbausatz Rauchrohrseite“ erhältlich.

Ein Anschluss oben ist nachträglich nur bei Stahlherdplatten möglich - da die Herdplatten serienmäßig ohne diese Anschlussmöglichkeit geliefert werden, benötigen Sie eine neue Herdplatte (mit „Loch“ - eine Rücknahme der "alten" Herdplatte ist leider nicht möglich)

Anschluss für externe Verbrennungsluftzufuhr (Außenluftanschluss) (Zubehör)

Zur Verbrennung wird Sauerstoff benötigt, welcher normalerweise dem Aufstellraum entnommen wird. Um die ausreichende Verbrennungsluftzufuhr auch bei dicht schließenden Fenstern und Niedrigenergiehäusern mit Belüftungsanlage oder bei Verwendung einer Dunstabzugshaube mit Abluftbetrieb zu gewährleisten, muss für eine gesonderte Frischluftzufuhr von außen gesorgt werden.

Über die genauen Bestimmungen bzw. Auflagen beim gemeinsamen Betrieb von Feuerstätte, Wohnungslüftung und Dunstabzugshaube informiert sie gerne ihr zuständiger Bezirksschornsteinfegermeister!

Der Anschluss für die externe Verbrennungsluftzufuhr wird an der Rückseite des Gerätes im unteren Bereich der Feuerung montiert.

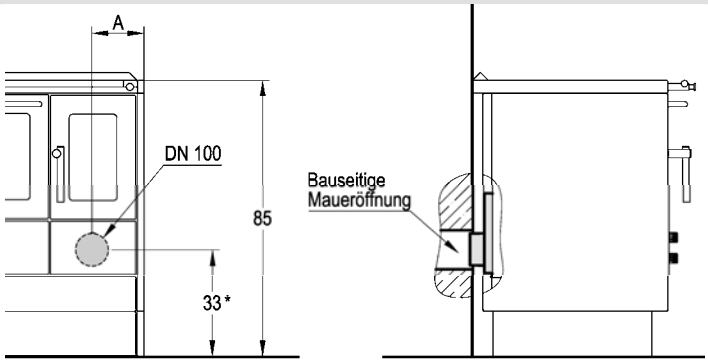
Montage

Die Montage des Schachtes ist ohne größeren Aufwand mit einem einfachen Kreuzschlitzschraubendreher möglich und auf der nebenstehenden Abbildung dargestellt:

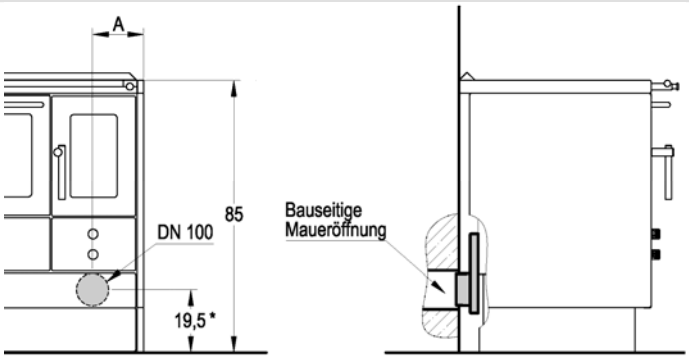
- ⇨ 2 Schrauben aus Feuerraumrückwand entfernen (unter Lufteinlass).
- ⇨ Luftschacht unten mit vorher gelösten Schrauben befestigen.
- ⇨ Oben wird der Luftschacht mit den beigepackten Schrauben in den dafür vorgesehenen Bohrungen befestigt.

Abmessungen (in cm)

Classic / Salzburg



Classic / Salzburg mit Zentralheizeinsatz (Sonderausstattung)

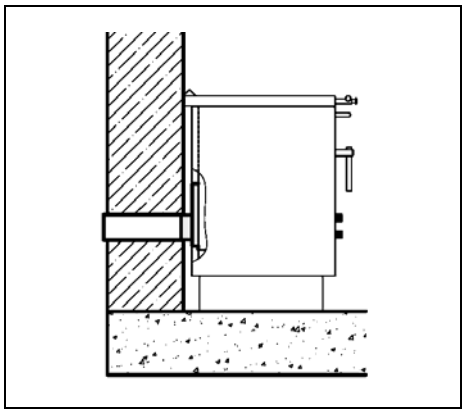


* bei Herdhöhe 85 cm

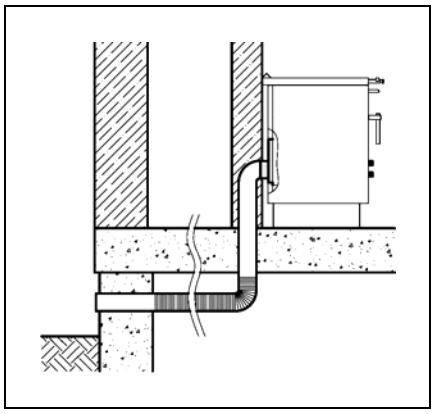
	Code	LM 40 F1+N1	LM 50 / -Z F2+N2 / +Z	LC 70 F1+B1	LC 75 A F1+B2	LC 75 B / -Z F2+B1 / +Z	LC 80 / -Z F2+B2 / +Z
Seitenabstand	A	13,5 (18,5)	16 (21)	13,5 (18,5)	13,5 (18,5)	16 (21)	16 (21)

( )….Maße in Klammer bezogen auf die Ausführungen Brandschutz und Salzburg!

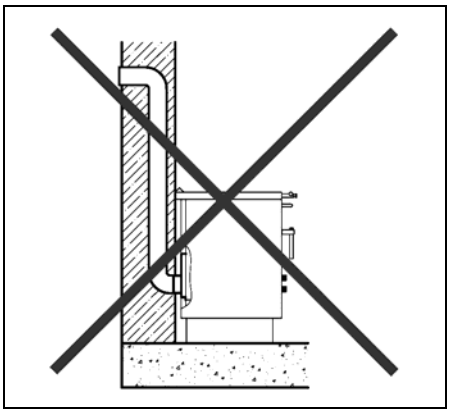
Anschlussbeispiele



Externe Verbrennungsluft von hinten durch die Außenwand.



Externe Verbrennungsluft von unten durch den Keller. (Max. Schlauchlänge ca. 4 m)

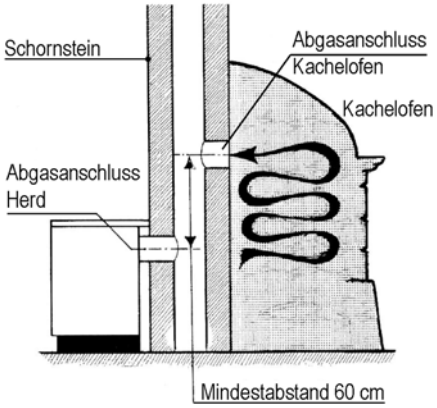


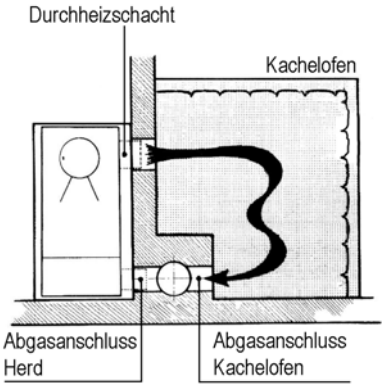
Die Zuleitung der externen Verbrennungsluft von oben darf nur mit von uns geprüften Schornstein - Systemen erfolgen.

!	**Bitte Beachten!** • In die Luftzuleitung dürfen keine Absperrvorrichtungen (Klappen, Schieber,…) eingebaut werden • Die Luftzuleitung muss aus nichtbrennbaren Materialien bestehen! • Der Luftkanal muss einen Durchmesser von mindestens 100 mm haben. Bei Verwendung von Rechteckrohren muss der entsprechende Querschnitt eingehalten werden!

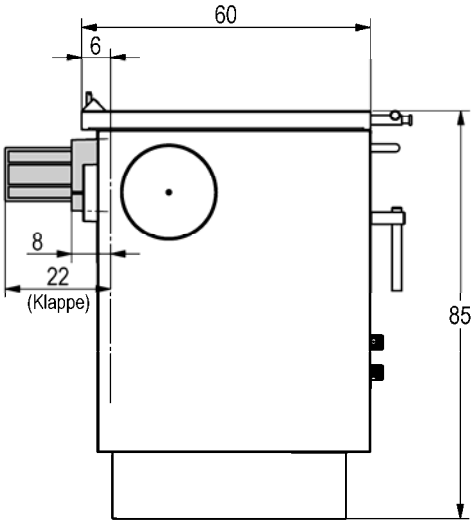
Durchheize (Sonderausstattung)

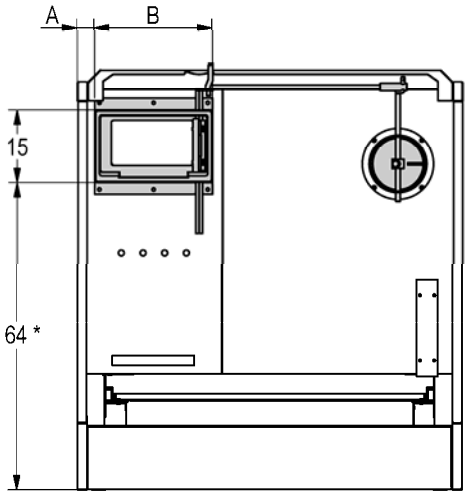
Auf Wunsch können unsere VARIOILINE - Geräte mit einem Durchheizschacht ausgestattet werden (nicht möglich bei Zentralheizeinsatz). Der Schacht befindet sich stets an der Rückseite des Brennraumes, der Abgasanschluss kann von rückwärts oder von der Seite aus erfolgen und ist mit dem Abgasanschluss des Kachelofens abzustimmen.





Abmessungen (in cm)





* bei Herdhöhe 85 cm!

	Code	LM 50 F2+N2	LC 75 B F2+B1	LC 80 F2+B2
Seitenabstand	A	36 (86)	36 (86)	36 (86)
Schachtbreite	B	245	245	245

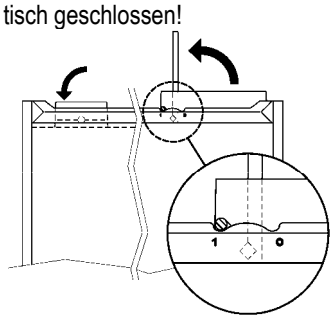
( )....Maße in Klammer bezogen auf die Ausführungen Brandschutz und Salzburg!

Bedienung Durchheize CLASSIC

Das Öffnen und Schließen der Durchheizklappe erfolgt mit dem Durchheiz-Wenderschlüssel vom Herdrahmen aus.

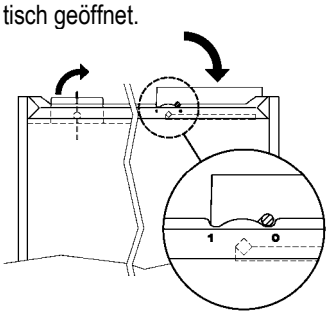
Durchheizbetrieb:

Durchheizklappe öffnen (mit Durchheizschlüssel auf 1 stellen) Abgasklappe wird automatisch geschlossen!



Heiz- und Kochbetrieb:

Durchheizklappe schließen (mit Durchheizschlüssel auf 0 stellen) Abgasklappe wird automatisch geöffnet.

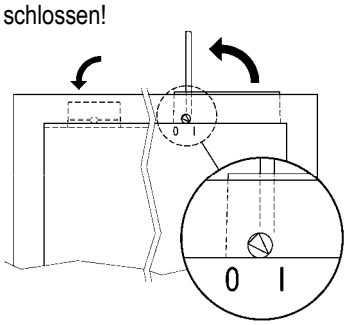


Bedienung Durchheize SALZBURG

Das Öffnen und Schließen der Durchheizklappe erfolgt mit dem Durchheiz-Wenderschlüssel vom Herdrahmen aus.

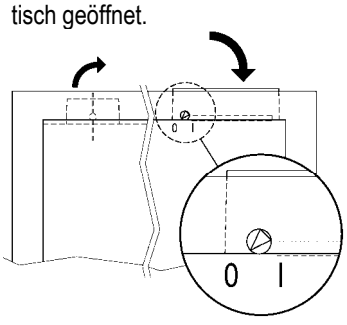
Durchheizbetrieb:

Durchheizklappe öffnen (mit Durchheizschlüssel auf 1 stellen) Abgasklappe wird automatisch geschlossen!



Heiz- und Kochbetrieb:

Durchheizklappe schließen (mit Durchheizschlüssel auf 0 stellen) Abgasklappe wird automatisch geöffnet.



Zentralheizeinsatz (Sonderausstattung)

Die Herdtypen LM 50, LC 75B und LC 80, also Geräte mit der Feuerraumgröße F2, können mit einem Zentralheizungseinsatz (-Z in der Typenbezeichnung) ausgestattet werden.

Heizungsanschluss

Der Heizkessel ist als Wärmeerzeuger für Warmwasser-Heizungsanlagen mit Vorlauftemperatur bis 95°C und einem zulässigen Betriebsüberdruck von 3 bar geeignet und zugelassen.

Folgende Normen sind beim Heizungsanschluss des Herdes zu beachten:
Bei offenen Anlagen: ÖNORM B 8130 bzw. DIN 4751 Teil1
Bei geschlossenen Anlagen: ÖNORM B 8131 bzw. DIN 4751 Teil2

Bei der Ausführung als „geschlossene Anlage“ empfehlen wir die Verwendung unseres Armaturenschrankes. In diesem nur 30 cm breiten Schrank befinden sich unter anderem eine Rücklaufanhebung sowie Sicherheitseinrichtungen wie Entlüftungsventil und Sicherheitsventil.

Bei geschlossenen Anlagen erforderlich:

- Ein geschlossenes Ausdehnungsgefäß
- Ein Thermometer und ein Manometer
- Als Sicherung gegen Übertemperatur eine selbsttätig wirkende Einrichtung zur Wärmeabfuhr: Anschluss der eingebauten Sicherheitsbatterie (Wärmetauscher) mit thermischer Ablaufsicherung. Der Anschluss dafür befindet sich an der Herd-Rückwand (1/2" Außengewinde) beim Einbau sind die Hinweise des Herstellers zu beachten.
- Ein Sicherheitsventil an der höchsten Stelle des Herdes oder an einer damit verbundenen Leitung (unversperrbar)

Die bei der Installation verwendeten Sicherheitsventile müssen bauteilgeprüft sein (Kennbuchstabe "H" im Bauteilprüfzeichen!), ihre Ablassleistung muss der größten Nennwärmeleistung des Kessels entsprechen.

Weiter zu beachten:

Heizraumrichtlinien,
Landesbauverordnungen,
örtliche Bauvorschriften,
Gewerbliche und feuerpolizeiliche Bestimmungen,
Umweltschutzbestimmungen,
Bestimmungen des örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmens.

Nach Fertigstellung der Anschlussarbeiten ist eine Probeheizung vorzunehmen, bei der sämtliche Steuer- und Sicherheitsgeräte eingestellt werden und ihre Funktionen überprüft werden. Die Aufstellung, Installation, Einstellung und Erstinbetriebnahme mit Probeheizung ist von einem Fachmann unter Beachtung der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung vorzunehmen! Nur dann ist gewährleistet, dass das Gerät einwandfrei arbeitet. Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung der angeführten Punkte entstehen, erlischt der Garantieanspruch. Vermeiden Sie VL-Temperaturen von weniger als 60°C wegen der dann auftretenden Kondenswasserbildung im Kessel. Bitte nachfolgenden Punkt Rücklaufanhebung beachten!

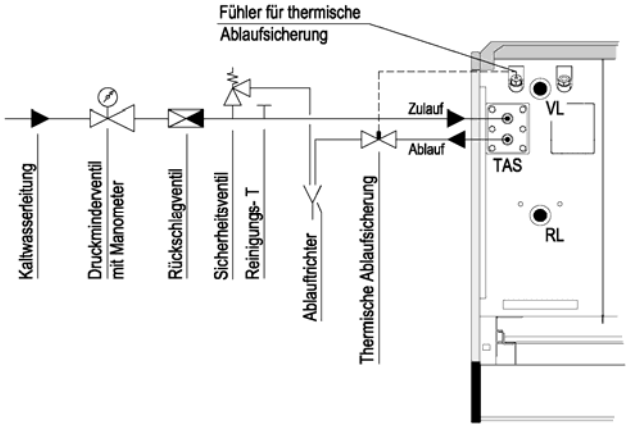
ⓘ	Wird der als Zubehör erhältliche Armaturenschrank (AME 30.4) nicht verwendet, ist im untersten Bereich des Wasserumlaufs ein Entleerungshahn anzubringen!

Thermische Ablaufsicherung

Der Wärmetauscher dient zur Absicherung gegen Überhitzung des Kessels bei Pumpenstillstand und darf nicht zur Brauchwasserbereitung verwendet werden! Die Sicherheitseinrichtungen müssen nach der Montage noch zugänglich sein. Zur Funktionskontrolle der thermischen Ablaufsicherung muss der Abfluss sichtbar sein, daher Ablauftrichter verwenden!

ⓘ	Maximale Tauchhülsenlänge 150 mm! (z.B.: Firma WATTS, Type STS 20)

Mindestens einmal im Jahr muss bei der thermischen Ablaufsicherung eine Funktionskontrolle durchgeführt werden. Dazu ist die rote Kappe gegen das Ventil zu drücken, dabei muss Wasser in den Ablauftrichter fließen. Sollte die thermische Ablaufsicherung tropfen, sind Dichtung und Ventilsitz zu reinigen. Der Verkalkungszustand der Sicherheitseinrichtungen ist ebenfalls wenigstens einmal im Jahr zu kontrollieren.



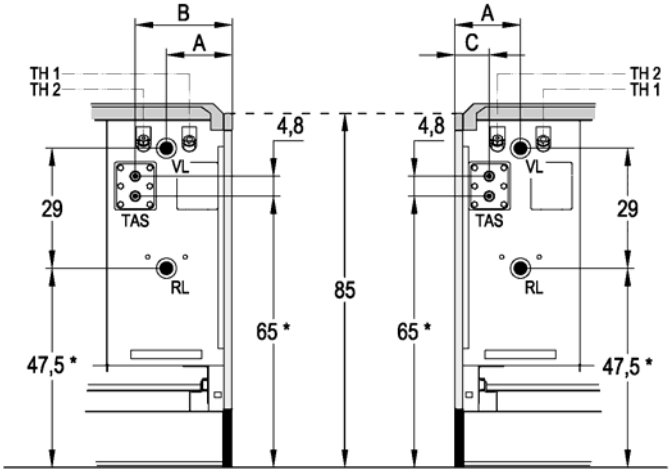
Beim Anschluss der thermischen Ablaufsicherung sind die Bestimmungen der ÖNORM B 8131 zu beachten!

Anschlüsse

VL	Heizungsvorlauf	1“
RL	Heizungsrücklauf	1"
TAS	Thermische Ablaufsicherung	
TAS	Zulauf / Ablauf	½"
TH 1	Thermostatfühler STB / Pumpe	
TH 2	Thermostatfühler TAS	

Ansicht hinten:

Rauchrohranschluss rechts Rauchrohranschluss links



* bei Herdhöhe 85 cm!

	Code	ohne Brandschutz	mit Brandschutz (fix)
Seitenabstand VL / RL	A	16	21
Seitenabstand TAS	B	23,5	28,5
Seitenabstand TAS	C	8,5	13,5

Rücklaufanhebung zum Schutz vor Korrosion

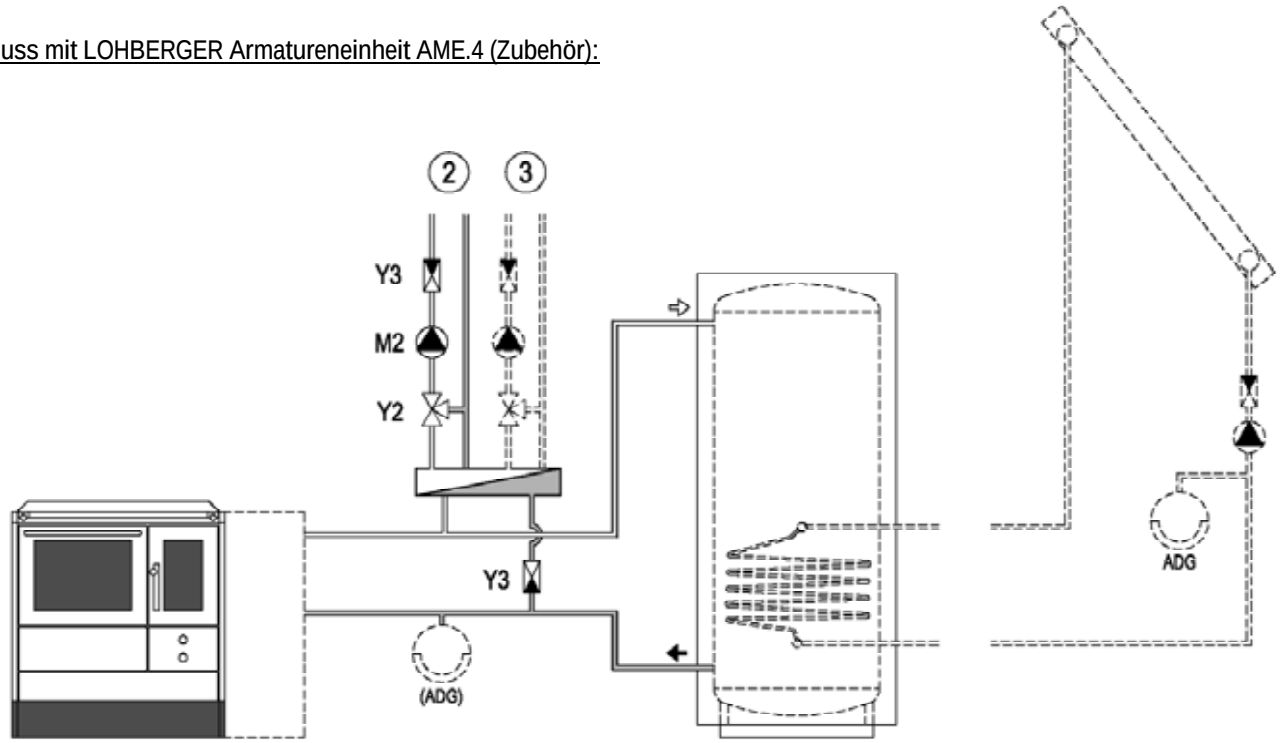
Zu niedere Betriebstemperaturen, das heißt zu tiefe Vor- und Rücklauftemperaturen, beeinträchtigen die Lebensdauer des Heizkessels erheblich. Bei Unterschreitung des Wassertaupunktes entsteht an der Oberfläche des Heizkessels Kondenswasser mit mehr oder weniger aggressiven chemischen Bestandteilen die eine Korrosion beschleunigen.
Zur Unterschreitung des Taupunktes kommt es vorwiegend bei Niedertemperaturheizungen (Rücklauftemperatur bis unter 25°C), bei Heizbetrieb ohne Mischer, bei extremem Schwachlastbetrieb in der Übergangszeit und bei ständigem Schwachlastbetrieb durch zu groß dimensionierten Heizkessel.

Die Rücklauftemperatur muss daher mindestens 55°C am Rücklaufstutzen des Gerätes betragen. Der Idealwert der Rücklauftemperatur am Kesseleintritt liegt bei 60°C. Die Rücklaufanhebung (die Rücklaufanhebepumpe muss im Rücklauf montiert sein) soll möglichst nahe am Kessel montiert werden, damit die Mischtemperatur am Mischventil auch der Rücklauftemperatur am Kessel entspricht.

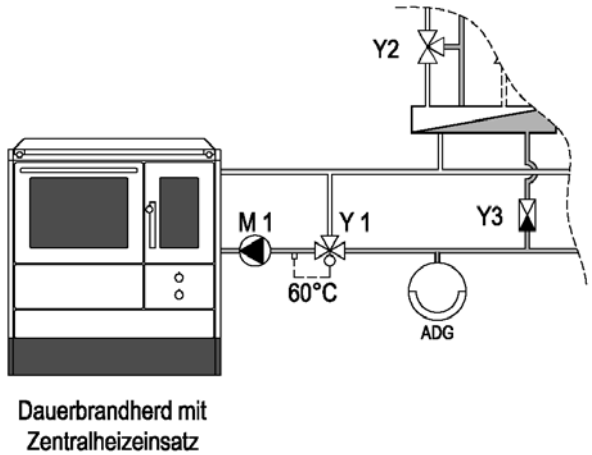
Anschlussbeispiel

Nachfolgend ist eine Heizungsanlage schematisch dargestellt. Absperrorgane, Entlüftungen und sicherheitstechnische Maßnahmen sind nicht eingezeichnet. Sie sind als einfache und unverbindliche Beispiele zu verstehen, ersetzen daher nicht eine genaue Planung mit Rücksichtnahme auf bauseitige Erfordernisse bzw. hydraulische und sicherheitstechnische Einrichtungen.

Anschluss mit LOHBERGER Armatureneinheit AME.4 (Zubehör):



Anschluss ohne LOHBERGER Armatureneinheit:



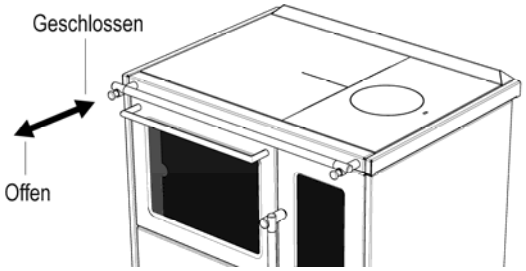
Legende:

2	Heizkreislauf
3	Event. weiterer Heizkreis oder Boilerladekreis
Y1	3 - Wege Thermoventil (z.B. Oventrop)
Y2	3 - Wege Mischer
Y3	Rückschlagventil
M1	Umwälzpumpe zum Laden des Pufferspeichers
M2	Heizkreispumpe
ADG	Ausdehnungsgefäß
(ADG)	Ausdehnungsgefäß je nach Anlagengröße

Anheizklappe

Zum leichteren Anheizen sind alle LOHBERGER Herde mit einer Anheizklappe ausgerüstet. Durch das Öffnen wird ein direkter Weg vom Feuerraum in den Kamin freigegeben. Die Rauchgase müssen somit nicht den "langen" Weg durch das Bratrohr nehmen, sondern gelangen - noch heiß - in den Kamin wodurch sehr rasch ein Kaminzug aufgebaut wird. Wenn der Kamin genügend Zug aufgebaut hat und die Anheizphase beendet ist, muss die Anheizklappe wieder geschlossen werden.
Diese ist auf der dem Feuerraum gegenüberliegenden Seite in die Herdstange integriert. Herausgezogen ist geöffnet; eingeschoben ist geschlossen.

Achtung: Die Anheizklappe darf nur in der Anheizphase geöffnet bleiben. Eine während des Heizbetriebes offen stehende Anheizklappe führt zur Überhitzung des Herdes und damit zu Schäden an Herdteilen. Außerdem hat eine offen stehende Anheizklappe erhöhten Brennstoffverbrauch zur Folge.

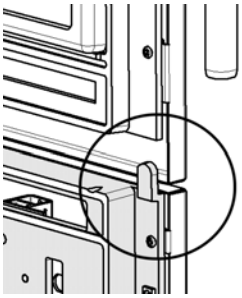


Rostrüttelung

Die hängend gelagerte und dadurch besonders leichtgängige Rostrüttelung dient der Entaschung des Rostes. Der Rüttler ist in die Herdstange auf der Brennkammerseite integriert. Das Entaschen geschieht am zweckmäßigsten vor jeder Brennstoffaufgabe. Die Aschenlade ist regelmäßig zu entleeren, 1-2mal wöchentlich ist der Rost gründlich zu säubern.

Aschentürsicherung

An der Aschentürinnenseite befindet sich eine Lasche, die bewirkt, dass die Aschentür nur in Verbindung mit der Heiztür geöffnet werden kann. Dadurch wird eine versehentliche Überhitzung des Herdes verhindert.



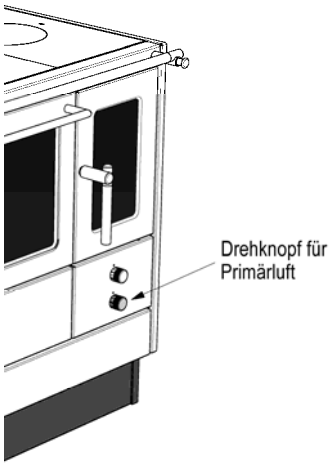
Luftregelung

Damit Sie an Ihrem Herd lange Freude haben, gehört bei allen Geräten ein automatischer Temperaturbegrenzer zur Standardausstattung. Auf diese Weise kann die Verbrennungsluftmenge „begrenzt“ werden. Dies hat aber nur einen beschränkten Einfluss auf die Leistung. Ein Zuviel an aufgelegtem Brennmaterial kann dadurch jedenfalls nicht ausgeglichen werden. Eine bestimmte Menge Holz benötigt zur optimalen Verbrennung eine bestimmte Menge Sauerstoff. Wird dem Holz eine geringere Menge an Luft zugeführt, als zur sauberen und effizienten Verbrennung notwendig ist, wird zwar im Gerät weniger Energie erzeugt (das Gerät *weitestgehend* vor Überhitzung bewahrt) – das ungenutzte „Holzgas“ aber entweicht durch den Kamin; die Folge: ein niedriger Wirkungsgrad und eine hohe Umweltbelastung. Abhilfe: den Herd nur bis zur empfohlenen Brennstofffüllhöhe beschicken.

Die Luft, die von unten durch den Rost in den Feuerraum gelangt, ist für die Leistung verantwortlich, da sie die Grundhitze erzeugt, die zur "Holzvergasung" führt. Faustregel: viel Luft von unten bedeutet viel brennbares Holzgas (regelbar mit Hilfe des unteren der beiden Drehknöpfe an der Vorderfront). Dieses Holzgas wird mittels vorgeheizter Sekundärluft (JETIFIRE Verbrennungstechnik) sauber und effizient bei ca. 950°C verbrannt. Die Sekundärluft (oberer der beiden Drehknöpfe) strömt dabei durch Öffnungen in der Feuerraumrückwand, sowie von unten und oben an der Brennraumtür (bzw. am Sichtfenster) entlang, über das Brenngut in die Brennkammer.

Die genaue Abmischung des Holzgases mit heißer Sekundärluft, sorgt für eine optimale Verbrennung - und damit verbunden, für die ausgezeichnete Brennstoffnutzung. Die Natur dankt es uns!

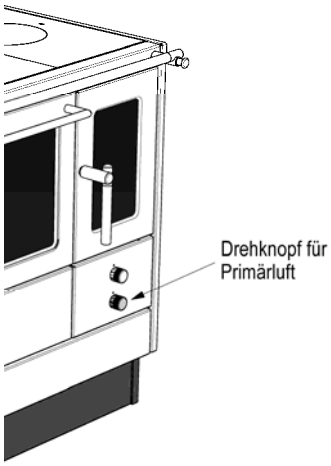
Primärluftregelung



Die Zufuhr der für die Verbrennung notwendigen Primärluft wird mit dem unteren Drehknopf an der Aschentür geregelt. Damit wird die Abbrandgeschwindigkeit und in Folge die Heizleistung des Herdes bestimmt. In Stellung „0“ ist der Regler geschlossen, es wird keine Verbrennungsluft zugeführt. In Stellung „1“ erfolgt minimale Luftzufuhr, diese ist für den Dauerbrandbetrieb zu wählen. Den Drehknopf auf Stellung „3“ gedreht, bedeutet maximale Luftzufuhr, vor allem in der Anheizphase oder beim Abbrand von Braunkohle notwendig.

→ Lufteinstellungen siehe Tabelle Seite 18.

Sekundärluftregelung



Mit der Zufuhr von Sekundärluft (von oben über den Brennstoff strömende Verbrennungsluft) wird ein auf den verwendeten Brennstoff abgestimmter, schadstoffarmer Abbrand erzielt. Eingestellt wird die Sekundärluft mit dem oberen der beiden Drehknöpfe an der Aschentür. Am Knopf sind die Markierungen „0“ – „6“ ersichtlich. Wird der Hebel in Richtung „0“ bewegt, verringert sich die zuströmende Sekundärluftmenge, in Richtung „6“ vergrößert sie sich.

→ Lufteinstellungen siehe Tabelle Seite 18.

Brennstoffe

Geeignete Brennstoffe

Holz

Nachwachsender, heimischer Energieträger. Bei der Photosynthese werden Wasser, Bodenmineralien und Kohlendioxid (CO_2) mit Hilfe von Sonnenenergie in Holz umgewandelt. Bei der Verbrennung werden diese *Sonnen-Energie*, Wasser, CO_2 und die Mineralien (Asche) wieder freigesetzt. Holz ist ***gespeicherte Sonnenenergie!*** Holz ist krisensicher, es schafft heimische Arbeitsplätze.
Scheitholz soll einen Wassergehalt von max. 30 % des Darrgewichtes, eine Länge von 1/3 m haben und klein gespalten sein. So brennen die Scheite rasch an und bringen bei gleicher Holzmenge eine höhere Heizleistung als große Holzscheite. Im Freien sollte Fichte, Tanne oder Erle gut 2 Jahre, Hartholz sogar 3 Jahre (überdacht!) gelagert werden.

Heizwert

Die Bedeutung des Wassergehaltes bei Holz auf den Heizwert zeigt folgende Tabelle:

Holzlagerung	Wassergehalt %	Heizwert kWh/kg
waldfrisch geschlagen	50	~2,3
über den Winter gelagert	40	~2,7
über den Sommer gelagert	18-25	~3,4
lufttrocken	15-20	~4,2

Holzbriketts

Der Wassergehalt von Holzbriketts ist sehr gering, die Verbrennung erfolgt sehr rasant.

Heizwert von Holzbriketts: ~4,4 kWh/ kg

Ungeeignete Brennstoffe

Feuchtes Holz, Rindenabfälle, Sägemehl, Feinhackschnitzel.
Reisig, Holzwolle, Holzspäne. Papier nur in ganz kleinen Mengen zum Anzünden verwenden.
Beim Abbrand solcher Brennstoffe entsteht hoher Schadstoffauswurf, großer Aschenanfall, der Heizwert hingegen ist gering.

Unzulässige Brennstoffe

Oberflächenbehandeltes Holz (furniert, lackiert, imprägniert, usw.), Spanplattenholz, Abfälle jeder Art (Verpackungsmüll), Kunststoffe, Zeitungen, Gummi, Leder, Textilien, usw.
Das Verbrennen derartiger Stoffe belastet die Umwelt stark und ist vom Gesetzgeber verboten.
Darüber hinaus können Schäden am Herd und Schornstein entstehen.

In diesem Fall entfällt jede Garantie!

Inbetriebnahme

Nach Fertigstellung der Aufstellungs- und Anschlussarbeiten und vor der ersten Inbetriebnahme sind noch ein paar Maßnahmen zu treffen:

- Stahlkochplatte: rundum zum Herdrahmen auf einen 2-mm-Spalt achten, da sonst beim Heizen eine Verfärbung am Edelstahl-Herdrahmen auftritt!
- Heiz- und Aschentür öffnen, Aschenlade herausziehen und Allzweckschlüssel herausnehmen.
- Der aufgetragene Korrosionsschutz ist von der Stahlkochplatte abzuwischen (siehe Seite 22)
- Vor jeder Inbetriebnahme ist auf die Funktionsbereitschaft der Heizungsanlage (Wasserstand, Wasserdruck, Temperatur, Armaturen, Sicherheitseinrichtungen, ...) zu achten!

Nachdem Sie sich mit der Bedienung des Herdes vertraut gemacht haben, kann nun die erste Inbetriebnahme erfolgen.

Anheizen

- Anheizklappe öffnen, Regler für Primärluft (unten) auf Stufe 2 stellen und Regler für Sekundärluft auf Stufe 6 stellen.
- Heiztür öffnen
- 2-3 kleine Holzsprossen oder Holzwolle auf den Rost legen
- Etwas Holzwolle darauf legen und 2 Holzscheiter darüber schichten, anzünden und anschließend ein mittleres Holzscheit obenauf legen.
- Heiztür schließen und Aschentür einen Spalt öffnen und Holz lebhaft anbrennen lassen.

Wichtig

Aschentür und Anheizklappe nach der Anheizphase (ca. 15 Minuten) schließen.

Brennstoff nachlegen

- Nach der Anheizphase weiteren Brennstoff nach Tabelle (siehe **Lufteinstellungen** auf Seite 18) auflegen.
- Primärluftregler auf Stufe 1 stellen.
- Sekundärluftregler je nach erforderlicher Leistung einstellen.

Beim Nachlegen von Brennstoff empfehlen wir:

1. Kurze Abstände (alle 30 – 50 Minuten)
2. 2 – 3 kleine Holzscheite (entspricht 1 - 2 kg)

Lufteinstellungen

In nachstehender Tabelle sind die empfohlenen Lufteinstellungen (nach erreichter Betriebstemperatur) und Füllmengen angegeben.
(Richtwerte nach DIN)

Brennstoff	Primärluft	Sekundärluft	Füllmenge (typenabhängig)
Buchenholz Nennwärmeleistung	0,5-1,5	6	2,4-2,8 kg / h
Buchenholz Schwachlast	0	6	0,7-1,4 kg / h

Die angegebenen Lufteinstellungen sind Richtwerte. Die dem Wärmebedarf des Raumes entsprechende Luftschieberstellung ist durch Probieren zu ermitteln.

Heizen

Befindet sich nur noch Glut auf dem Rost, so ist neuer Brennstoff gleichmäßig auf dem gesamten Rost verteilt aufzulegen.

Dazu wird das Glutbett auf dem Rost gleichmäßig eingeebnet und anschließend kann neuer Brennstoff aufgelegt werden.

Heizen in der Übergangszeit

Bei Außentemperaturen über 15°C besteht die Gefahr, dass auf Grund des geringen Förderdrucks des Schornsteins nur ein mäßiges Feuer entsteht. Dies hat eine vermehrte Russbildung in den Rauchkanälen des Herdes und im Schornstein zur Folge.

Erhöhen Sie die Primärluftzufuhr, schüren Sie öfter und legen Sie häufiger nach (kleinere Holzscheite) um die Russbildung in der Übergangszeit zu reduzieren.

Brennstofffüllhöhe

Bitte beachten Sie, dass Sie Ihren Herd nur bis unter die Sekundärluftöffnungen in der Feuerraumrückwand, bzw. nicht über die Luftöffnungen des Stehrostes hinter der Feuerraumtür befüllen, da ansonsten der Luftstrom in der Brennkammer unterbrochen wird. Bei Herden mit Sichtfenstern kommt es in diesem Fall zu einem Verrußen und einer Eintrübung (Keramisierung) des Glases (keine Garantie!), bei allen Geräten jedenfalls zu einer unvollständigen und damit nicht effizienten Verbrennung; geringerer Wirkungsgrad.

Kochen

Am besten kocht man auf heißer, nicht glühender Herdplatte. Überheizung bedeutet Verschwendung von Brennstoff. Die höchste Herdplattentemperatur herrscht über der Heize (über der JETI**FIRE** Flammbündelplatte). Dieser Bereich eignet sich daher vorzüglich zum schnellen Ankochen.
Die Randzonen mit niedrigeren Temperaturen können zum Fortkochen bzw. Warmhalten verwendet werden. Am besten verwenden Sie Töpfe mit starkem, ebenen Boden und passendem Deckel.

Backen und Braten

Zum Backen und Braten brauchen Sie gleichmäßig verteilte Wärme. Um diese Gleichmäßigkeit und eine genügend hohe Temperatur zu erreichen, muss das Bratrohr bei geschlossener Anheizklappe und herausgenommener Umlenkplatte dem jeweiligen Backgut entsprechend vorgeheizt werden. Ist der Herd auf die gewünschte Temperatur gebracht, schieben Sie das Backgut ein. Lassen Sie jedoch nicht starke Vollglut entstehen, sondern legen Sie stets Brennstoff in kleinen Mengen nach. Hohe Kuchenformen auf den Bratrost auf der unteren Einschubrille des Bratrohrs stellen.
Alle Kuchen in der Form backen Sie bei mäßiger Hitze (180°C – 200°C). Ein Backblech mit flachen Kuchen oder Kleingebäck kann man auf beiden Einschubrillen einschieben. Dabei empfiehlt sich eine etwas stärkere Backhitze (200°C – 220°C).
Zum Braten brauchen Sie bedeutend höhere Temperaturen, vorheizen ist dafür unbedingt notwendig.

ⓘ	Bei Herden mit Zentralheizeinsatz (Sonderausstattung) das Umlenkblech zum Backen und Braten herausnehmen (Siehe Sommer- Winterbetrieb).

Sommer- Winterbetrieb

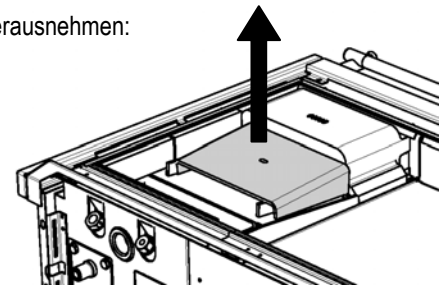
(nur bei Herden mit Zentralheizeinsatz)

Um die Wasserwärmeleistung für den Sommerbetrieb (vorwiegend Kochen und Backen) zu verringern, liegt dem Gerät ein Umlenkblech bei.

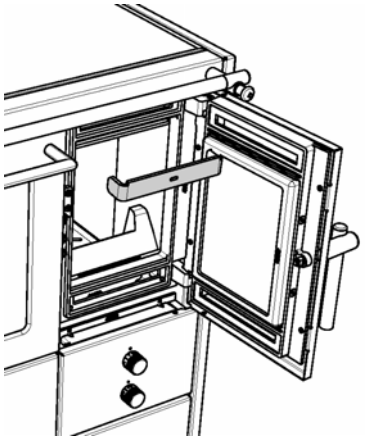
ⓘ	Die Wärmeleistung an das Wassersystem wird verringert, jedoch nicht ganz unterbunden! Es ist auch im Sommerbetrieb die ordentliche Abfuhr der Wasserleistung zu gewährleisten.

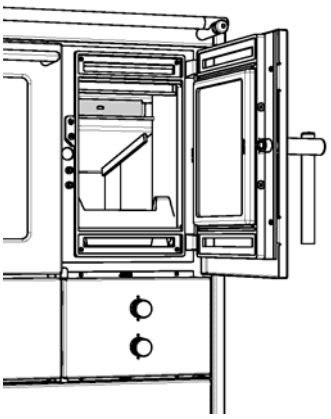
Sommerbetrieb:

- Umlenkplatte herausnehmen:



- Winkel für Sommerbetrieb einsetzen:





Winterbetrieb:

- Umlenkplatte einsetzen
- Ohne Umlenkplatte ist die Wasserheizleistung kleiner, die Temperatur für Kochen und Backen jedoch höher.
- Winkel für Sommerbetrieb herausnehmen.

Verbrennung

JETIFIRE

JETI**FIRE** bietet als einziges System ohne Gebläse und aufwendige Steuerelektronik eine echte leistungsabhängige Sekundärluftzufuhr.
Bei einem großen Feuer strömt viel Rauchgas durch die Engstelle im vorderen Teil des Feuerraumes. Daraus resultiert eine erhöhte Strömungsgeschwindigkeit, welche wiederum eine erhöhte Sogwirkung zur Folge hat; mehr vorgeheizte Sekundärluft wird in die Brennkammer gefördert. Die brennenden Gase strömen anschließend durch die JETI**FIRE** - Öffnung und prallen gegen die Herdplattenunterseite. Hier kommt es zu einer starken Verwirbelung der brennbaren Gase mit der zugeführten Sekundärluft.
Das Resultat: eine Hochtemperaturverbrennung bei ca. 950°C!

Vorteile:
- stark reduzierte Emissionswerte
- verkürzte Anheizphase
- längere Nachlegeintervalle
- effizientere Brennstoffnutzung
- reduzierte Heizkosten

Bei geringer Leistung passiert genau das Gegenteil: kleineres Feuer, geringere Strömungsgeschwindigkeit, geringerer Unterdruck, weniger Sog, weniger Sekundärluft..."

Die JETI**FIRE** - Platte ist von Zeit zu Zeit, wie auch der Herd selbst, von Verbrennungsrückständen zu säubern.

Wartung und Pflege

Regelmäßige Wartung und Pflege bzw. Reinigung des Herdes, der Heizgaszüge und des Verbindungsstücks und des Schornsteins sind für die Betriebssicherheit, Wirtschaftlichkeit und Werterhaltung des Herdes besonders wichtig.
Nach jeder Heizperiode sowie nach längeren Betriebs-Unterbrechungen sollte eine gründliche Reinigung durchgeführt werden (siehe Wichtige Hinweise, Seite 3). Bei häufiger Benutzung oder bei Verwendung minderwertiger Brennstoffe entsprechend öfter!

- Kochplatte abnehmen und reinigen, vor allem die Unterseite! Bei Glaskeramikkochplatten ist die Unterseite mit einem Handbesen, bei Stahlkochplatten mit einer Drahtbürste zu säubern.
- Rost herausnehmen und abbürsten. Verstopfte Rostschlitze freimachen.
- Abgasrohr(e) abnehmen und kehren.
- Brennraumwände und Abgasschacht mit dem Aschenschieber abschaben.
- Anheizklappe und Halterung abbürsten und Funktion kontrollieren.
- Aschenlade herausnehmen und entleeren. Aschenladenraum kehren.
- Die nach Abnahme des Putzdeckels erreichbaren Heizgaszüge mit dem Aschenschieber abschaben.
- Kochplatten- und Putzdeckeldichtschnüre kontrollieren, gegebenenfalls erneuern.
- Sekundärluftschlitze an der Heiztürschutzplatte mit Drahtbürste frei bürsten.
- Beim Reinigen der Chrom-, Eloxal- oder Emailflächen nur schonende (nicht alkalische) Putzmittel und keine kratzenden Reinigungsgeräte verwenden. Dasselbe gilt für die Reinigung des Bratrohres.
- Beim Wiedereinsetzen der verschiedenen Herdteile (Abgasrohr, Kochplatte, Rost, Putzdeckel, Aschenlade) ist deren korrekte, funktionsgerechte Lage und/oder Dichtheit zu beachten.
- Beim Auflegen der Kochplatte ist rundum auf einen 2 mm großen Spalt zum Herdrahmen zu achten!

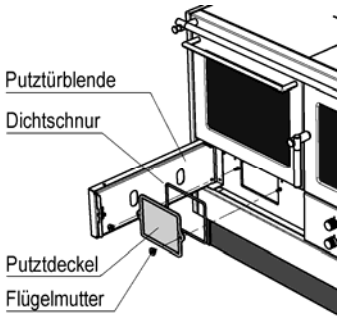
Rost

Der Rost kann mittels Rostrüttelung recht einfach entascht werden. Sind jedoch die Luftschlitze durch Schlacke, Verkrustungen oder sonstigen Verbrennungsrückständen stark verstopft, ist der Rost ganz herauszunehmen und zu säubern. Dazu Heiz- und Aschentür öffnen, Aschenlade herausnehmen, und den Rost von unten anheben und durch die Heiztür herausziehen.

Nach dem Reinigen wird der Rost durch die Heiztür bis zum rückwärtigen Schamottstein geschoben, hinten nach unten gesenkt und noch einmal bis zum Anschlag zurückgeschoben.
Rostrüttelung betätigen.

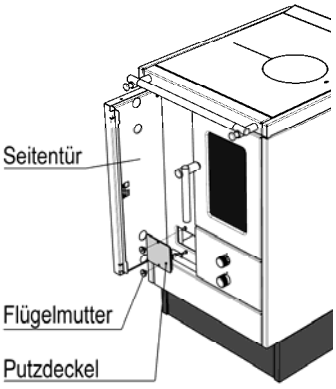
Reinigungsöffnung (COMBI)

Die Putztürblende ist in einem Kugelschnapper eingerastet und aufschwenkbar. Der dahinter liegende Putzdeckel ist mit 2 Flügelmuttern an der Herdfront befestigt und zum Reinigen der Heizzüge abzunehmen. Vor dem Wiederanschrauben ist die Dichtschnur am Putzdeckel auf Dichtheit zu kontrollieren und bei Bedarf auszuwechseln.



Reinigungsöffnung (MONO)

Die Seitentür ist in einem Kugelschnapper eingerastet und aufschwenkbar. Der dahinter liegende Putzdeckel ist mit 2 Flügelmuttern an der Herdfront befestigt und zum Reinigen der Heizzüge abzunehmen. Vor dem Wiederanschrauben ist die Dichtplatte am Putzdeckel auf Beschädigungen zu kontrollieren und bei Bedarf auszuwechseln.



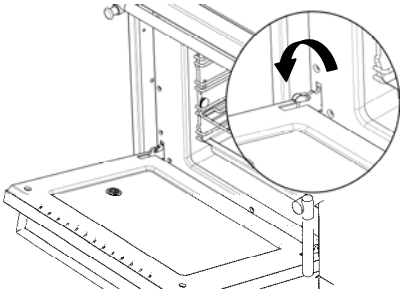
Bratrohrtür

Die Bratrohrtür kann vollständig abgenommen werden. Das ist beim gründlichen Reinigen des Bratrohres von Vorteil.
Zum Abkühlen des Bratrohres kann die Bratrohrtür in einer ca. 70 Gradstellung fixiert werden.

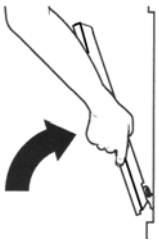
Aushängen der Bratrohrtür

⇒ Bratrohrtür ganz öffnen.

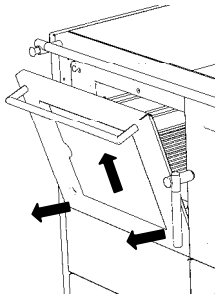
⇒ Die Klipps an den Türscharnieren nach vorne klappen



⇒ Die Bratrohrtür mit beiden Händen seitlich fassen.

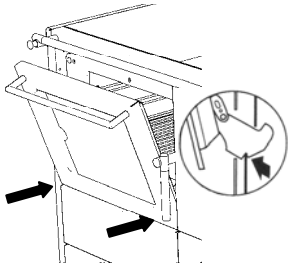


⇒ Tür leicht anheben und die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen ziehen.



Einhängen der Bratrohrtür

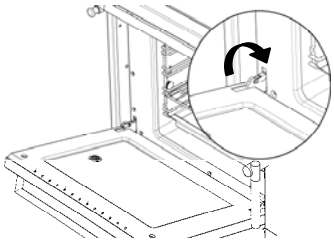
⇒ Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die entsprechenden Öffnungen am Backofen einführen. Das Scharnier rastet ein



⇒ Die Backofentür langsam ganz öffnen.

⇒ Die Klipps an den Türscharnieren wieder zurückklappen.

⇒ Die Backofentür schließen.

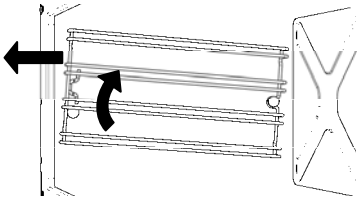


Bratrohrseitengitter

Die Bratrohrseitengitter können ebenfalls herausgenommen werden, um die Reinigung zu erleichtern.

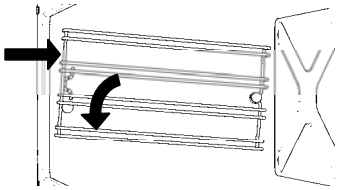
Ausbauen der Bratrohrseitengitter

⇒ Seitengitter vorne anheben und aus dem Bratrohr entnehmen.



Einbauen der Bratrohrseitengitter

⇒ Seitengitter hinten einhängen, anschließend vorne nach unten drücken.



Brennraumsichtfenster reinigen

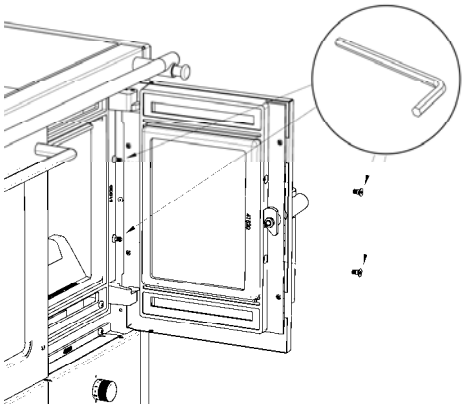
!	ACHTUNG Keine scharfen Reinigungsmittel bzw. Scheuermittel verwenden, da auf diese Weise die Oberflächenbeschichtung (IR-Beschichtung[1]) zerstört wird!

Verwenden Sie zur Reinigung der Brennraumsichtfenster schonende Reinigungsmittel (z.B. Seifenwasser) und ein weiches Tuch.

Bei ungünstigen Witterungsbedingungen, ungeeigneten Brennstoffen oder einer unsachgemäßen Bedienung kann es vorkommen, dass die Heiztürgläser innen beschlagen. Zur Reinigung befolgen Sie bitte nachfolgende Punkte:

⇒ Heiztür öffnen

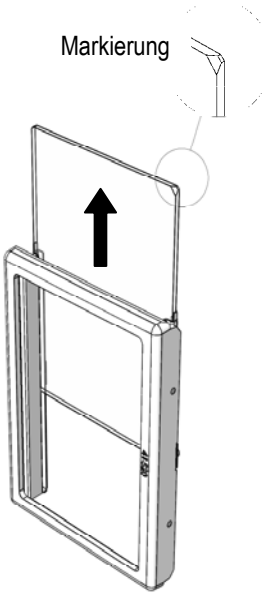
⇒ 4 Stück Innensechskantschrauben (Imbusschrauben) lösen.



⇒ Glashalter komplett unten anheben und behutsam nach unten wegnehmen

!	Achten Sie auf das oben vorstehende Heiztürglas!

⇒ Das Heiztürglas kann anschließend nach oben herausgenommen werden.



Zusammenbau

Achten Sie beim Zusammenbau bitte unbedingt darauf, dass sich die abgefasste Ecke der Widereingesetzen Sichtscheibe auf der Seite der fixierten Sichtscheibe befindet. Dadurch wird gewährleistet, dass sich die IR-Beschichtung auf der nach innen, dem Feuer zugewandten Seite des Glases befindet.
Einbau des Glashalters komplett erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie der Ausbau.

[1] IR-Beschichtung: eine spezielle Oberflächenbeschichtung, die Licht im infraroten Bereich (=Wärmestrahlung) reflektiert, sichtbare Strahlung jedoch passieren lässt. Damit bleibt die Wärme im Brennraum – das Erlebnis: „Feuer" bleibt sichtbar.

Stahlkochplatte

Hinweise zur Pflege und Konservierung der Stahlkochplatte

Bei einem Herd mit einer blank geschliffenen Stahlkochplatte wurde die Oberfläche zum Schutz vor Korrosion vor dem Verpacken eingeölt.

Erstes Einheizen

Vor der ersten Inbetriebnahme ist der aufgetragene Korrosionsschutz von der Kochplatte abzuwischen. Öffnen Sie während des ersten Heizens aber das Fenster, da der aufgetragene Korrosionsschutz für kurze Zeit einen unangenehmen aber unbedenklichen Rauch und Geruch entwickelt.

Ebenso tritt bei der Stahlkochplatte von der heißesten Stelle zum Plattenrand hin eine für Stahl typische Verfärbung bei Wärmeeinwirkung auf. Diese Verfärbung wird mit jeder weiteren Inbetriebnahme immer gleichmäßiger!

Reinigung

Das Reinigen der Stahlkochplatte erfolgt am zweckmäßigsten nach dem Heizen im noch warmen Zustand.

Zur Reinigung selbst können herkömmliche pulverförmige oder flüssige Scheuermittel verwendet werden. Hartnäckige Verkrustungen sind mit dem beigelegtem Reinigungsvlies zu entfernen (Achtung: Schliffrichtung der Stahlherdplatte beachten; nicht geeignet für Ceran® Glaskeramik, Email, Kunststoff).

Danach feucht nachwischen und die Kochplatte abtrocknen lassen. Dies erfolgt bei einem noch warmen Herd natürlich am schnellsten. Anschließend leicht mit säurefreiem Öl (z.B. Nähmaschinenöl, Waffenöl) oder etwas Margarine einfetten.

Lassen Sie keine Töpfe oder Pfannen auf der kalten Kochplatte stehen. Es würden sich "Rosträndern" bilden, die nur schwer zu entfernen sind!

Konservierung

Sollte der Herd für längere Zeit unbenutzt bleiben, so empfiehlt es sich, die Kochplatte nach dem Reinigen mit säurefreiem Öl oder etwas Margarine einzufetten. Vor der darauf folgenden Benutzung ist die Kochplatte natürlich wieder abzuwischen!
Wenn Sie diese Hinweise befolgen, verhindern Sie Rost- und Fleckenbildung auf der Kochplatte und der Herd behält sein gepflegtes Aussehen.

Achten Sie darauf, dass die Dehnfugen der Stahlkochplatte stets frei von Verkrustungen sind, um die Ausdehnung der Platte bei Wärmeeinwirkung zu ermöglichen. Eingebrannte Speisereste oder Schlackenteile in den Fugen können einen Verzug der Stahlkochplatte verursachen.

⇒ Keine Garantie!

Glaskeramikkochfläche

Was ist CERAN®?

CERAN® Glaskeramikkochflächen der Fa. SCHOTT aus Mainz sind extrem temperaturbeständig und überstehen auch abrupte Temperaturschocks bis 750°C.
CERAN® ist unempfindlich gegenüber normalen mechanischen Belastungen in der Küche. Die vier Millimeter starke Glaskeramik ist zudem sehr hitzedurchlässig. Sie lässt Strahlungshitze nahezu verlustfrei passieren, leitet aber kaum Wärme zu den Seiten ab.

CERAN®-Kochfelder sind leicht zu reinigen und machen das Spiel der Flammen sichtbar.

Pflegeanleitung und praktische Tipps für Ceran® Glaskeramikkochplatten

Reinigen Sie Ihr CERAN® Glaskeramikkochfeld vor der ersten Benutzung gründlich und dann regelmäßig, wenn es handwarm oder kalt ist. Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

Zur Reinigung empfehlen wir:

- Haushaltspapiertücher oder ein sauberes Tuch
- Rasierklingenschaber (Achtung: nur für Oberseite! Keinesfalls dürfen damit Verbrennungsrückstände von der (rauen) Unterseite der Platte entfernt werden, da auf diese Weise Unebenheiten abgeschabt würden - was wiederum zu Kratzern („Sollbruchstellen“) führen würde.
- Handelsübliche Glaskeramik-Reiniger

Der jeweilige Verschmutzungsgrad bestimmt die Wahl der Mittel:

- Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen wischen Sie mit einem feuchten Tuch ab.
- Alle groben und fest anhaftenden Verschmutzungen entfernen Sie einfach und bequem mit dem Rasierklingenschaber. Kalk, Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen reinigen Sie mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigungsmitteln.

Grundsätzlich müssen Reinigungsmittelrückstände feucht und vollständig weggewischt werden (auch wenn Gebrauchsanleitungen für Reinigungsmittel anders lauten), da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können. Abschließend trockenreiben. Bei richtiger Anwendung behält die CERAN® Glaskeramik-Kochfläche ihr schönes Aussehen.

Wichtig

- Verwenden Sie keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel wie z.B. Grill- und Backofensprays, Flecken- und Rostentferner, Scheuersande, Schwämme mit kratzender Oberfläche.
- Kratzer können auch entstehen, wenn z.B. Sandkörner vom vorausgegangenen Gemüseputzen mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.
- Topf- und Pfannenböden können Ränder und Grate haben, die beim Verschieben unschöne Spuren hinterlassen oder kratzend und scheuernd auf die Glaskeramik-Oberfläche wirken können. Dies gilt besonders für Kochgeschirre aus Gusseisen und Email-Töpfen.
- Töpfe sollten Sie stets mit sauberem und trockenem Boden aufstellen. Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailgeschirren.
- Von der heißen Kochfläche fernhalten sollten Sie alles, was anschmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Alufolie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen.

Ist versehentlich doch etwas auf der Kochfläche festgebrannt, so müssen Sie dieses umgehend (im heißen Zustand) mit dem Rasierklingenschaber entfernen, um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden.

- Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen können Sie vorbeugen, indem Sie Ihre CERAN® Glaskeramik-Kochfläche entweder immer, oder vor der Zubereitung stark zuckerhaltiger Speisen - mit Ceran®-fix bzw. Collo Profi reinigen. Durch diese Mittel wird ein Silikonfilm auf die CERAN® Glaskeramik-Kochfläche aufgebracht, der nicht nur schützt, sondern außerdem Ihre Kochfläche noch "glatter macht' und wasser- bzw. schmutzabweisend wirkt. Der Silikonfilm ist jedoch bei den hohen Temperaturen, die in den Kochzonen auftreten, nicht beständig und muss deshalb immer wieder neu aufgebracht werden.

Was ist, wenn...?

... wenn ein chemischer Reiniger allein nicht ausreicht?

Prüfen Sie, ob Sie nicht viel schneller zum Ziel kommen, wenn Sie den Rasierklingenschaber zu Hilfe nehmen.

... wenn sich mit der Zeit flächige metallisch aussehende Verfärbungen auf den Kochzonen einstellen?

Es wurden überwiegend ungeeignete Reinigungsmittel verwendet. Die Verfärbungen lassen sich jetzt nur mühsam mit Sidol®, Alkohol oder Stahlfix entfernen.

... wenn, die Oberfläche Kratzer oder kleine Ausmuschelungen aufweist?

Diese Schönheitsfehler, durch kratzende oder angeschmolzene Gegenstände verursacht, können nicht behoben werden. Die Funktionstüchtigkeit Ihres Herdes ist in keiner Weise beeinträchtigt.

... wenn dunkle Flecken entstanden sind?

Falls die Reinigung mit Rasierklingenschaber, Sidol®, Alkohol oder Stahlfix keine Besserung zeigt, handelt es sich vermutlich um abgeschmirgeltes Dekor, verursacht durch ungeeignete Reinigungsmittel oder scheuernde Topfböden.

Wo bekommen Sie die Reinigungsmittel?

Glaskeramik-Reinigungsmittel gibt es z.B. in Warenhäusern (Elektrofachabteilung), Elektrofachgeschäften, Drogerie-Märkten, im Lebensmittelhandel und in Küchenstudios.

ACHTUNG

Bitte verwenden Sie auf Ihrem CERAN®-Feld keine (meist zu weichen) Aluminiumtöpfe!

Da die Glaskeramik wesentlich härter ist als die meisten Aluminiumlegierungen, können durch Abrieb unschöne Streifen auf der Glasoberfläche entstehen, die sich fest gebrannt kaum mehr entfernen lassen.

.

Störungen – Ursachen – Behebung

Für einen störungsfreien Betrieb des Herdes ist das Zusammenwirken mehrerer Faktoren notwendig:

Herd: Richtige Aufstellung, Anschluss und Inbetriebnahme.

Bedienung und Pflege: Nach den Hinweisen in der Bedienungsanleitung, regelmäßige Reinigung von Herd, Abgasrohr und Schornstein.

Schornstein: Richtige Dimensionierung, einwandfreier Zustand.

Brennstoff: Empfohlene Brennstoffsorten in ausreichender Qualität und Trockenheit verwenden.

Witterung: Keine Stickluft im Schornstein.

In nachstehender Auflistung sind mögliche Störfälle, deren Ursachen und die Möglichkeiten zur Abhilfe angeführt:

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Rostrüttelung klemmt	Schlacke oder Verbrennungsrückstände sind zwischen Rost und Rostlager eingeklemmt	Mit Aschenschieber den Rost wieder freistellen, Rost und Brennkammer reinigen
	Aschenlade überfüllt, Asche ragt bereits bis zum Rost	Aschenlade entleeren, Brennraum und Aschenladenraum reinigen
	Rost liegt nicht richtig im Rostlager	Siehe Kapitel Rost auf Seite 20Fehler! Textmarke nicht definiert.
Rauchaustritt beim Anheizen bzw. beim Heizen	Schornstein noch kalt oder Stickluft im Schornstein	Papierknäuel im Herd oder im Schornstein anzünden und abbrennen lassen
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger (eventuell Kaminzugbeschleuniger einbauen)
	Rauchintensiver, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung	Siehe Brennstoffe auf Seite 18
	Heizgaszüge, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt	Schnellstens eine gründliche Reinigung von Herd und Verbindungsrohren vornehmen, Schornstein fegen lassen
	Anheizklappe nicht geöffnet	Anheizklappe öffnen
	Eventuell vorhandener Dunstabzug ist in Betrieb	Leistung des Dunstabzuges drosseln; für die Nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
	Zuwenig Verbrennungsluft (Frischluft) von außen	für die nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Verfärbungen am Herdrahmen bzw. an Blenden und Griffen	Zu hoher Förderdruck im Schornstein (→zu hohe Leistung)	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger
Herdplatte verzieht sich	Zu hoher Förderdruck (Kaminzug) im Schornstein	Herdplatte ausrichten lassen bzw. austauschen; fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Herdrahmen bzw. Edelstahlteile verfärben sich		Oberflächen reinigen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Bratrohr wölbt sich und Email reißt		Kleine Emailschäden führen zu keiner Betriebs-Beeinträchtigung. Bei großen Absplitterungen Kundendienst kontaktieren; fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Bratrohrschauglas wird trübe		Scheiben reinigen bzw. austauschen; fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Zu niedrige Temperatur (Herd heizt nicht richtig)	Bei Umstellung des Abgasanschlusses wurde die ursprüngliche Öffnung nicht oder undicht geschlossen	Verzinkte Abdeckscheibe fest anschrauben
	Falsche Lufteinstellung (zu niedrige, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung)	Siehe Tabelle Lufteinstellung auf Seite 18
	Falscher, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung	Siehe Brennstoffe auf Seite 18
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein, witterungsbedingt häufig Stickluft im Schornstein	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung, Zustand, Dichtheit durch den zuständigen Schornsteinfeger
	Undichtheiten an der Verbindung zwischen Herd und Schornstein, Mauerbüchse nicht sauber in den Schornstein eingebunden, Kaminputztür ist undicht	Verbindung lösen, lose Mauerteile entfernen, Mauerbüchse sauber in den Schornstein einmauern, Verbindungsrohre mit Dichtschnur in die Mauerbüchse einpassen, Kaminputztüre abdichten (Siehe Abgasanschluss auf Seite 12)
	Verbindungsrohre verkantet oder schlecht ineinander geschoben	Verbindung lösen und sauber fluchtend bzw. richtig zusammengesteckt verlegen
	Herd, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt	Gründliche Reinigung von Brennraum, Aschenraum, Heizgaszügen und Verbindungsrohren. Schornstein fegen lassen
	Offene Putzdeckelöffnung (bei letzter Reinigung Deckel nicht mehr angeschraubt)	Putzdeckel wieder anschrauben
	Stahlkochplatte liegt nicht richtig auf	Stahlkochplatte einrichten – rundum muss zum Herdrahmen ein 2 mm Spalt bestehen
	Leistungsregler defekt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers
	Zuwenig Verbrennungsluft (Frischluft) von außen	für die Nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
Zu hohe Temperatur (Überhitzungsgefahr)	Falsche Lufteinstellung (zu hohe, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung)	Siehe Tabelle Lufteinstellung auf Seite 18
	Offene Heiz- und Aschentür	Türen sofort schließen
	Zu hoher Förderdruck im Schornstein	Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
	Leistungsregler an der Aschentür defekt bzw. Reglerklappe verklemmt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers bzw. Aschentüre reinigen
	Falscher Brennstoff in Verwendung	Siehe Brennstoffe auf Seite 18
Stahlkochplatte rostet	Bei leichtem Flugrost über die ganze Kochfläche hin kann die Feuchtigkeit der Raumluft Ursache sein (Dampf aus dem Wasserschiff, Kochdunst)	Oberfläche abschmirgeln und mit säurefreiem Fett einlassen. Feuchtreinigung ausschließlich im warmen Zustand!
	Rostflecken, Rostringe kommen von übergelaufenen Töpfen, Speiseresten, von nassem Geschirr und dgl.	Nach dem Kochen die Kochfläche abwischen und einlassen, Rostflecken abschmirgeln. Kochfläche nicht als Abstellfläche benützen. Siehe Herde mit Stahlkochplatte auf Seite 22
Bratrohr wird nicht heiß	Anheizklappe ist geöffnet	Anheizklappe schließen
	Falscher Förderdruck im Schornstein	Kontaktieren Sie Ihren Schornsteinfeger
	Leistungsregler defekt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers
Bratrohrschauglas trübe	Überhitzung des Herdes	Siehe Störungsanzeige „Zu hohe Temperatur“, Bratrohrtür aushängen, Schaugläser ausbauen, Dichtungsrahmen abnehmen, Schaugläser reinigen
	Defekte Dichtung	Dichtungsrahmen oder Schauglas komplett auswechseln.

Angaben ohne Anspruch auf Vollständigkeit. Keine Übernahme von Haftungen. Vorbehaltlich Technischer Änderungen, Satz und Druckfehler!

Bedienungsanleitung
mit Aufstellungsanleitung
VARIOI**LINE**

Ausgabe 0106
Artikel Nr.: 540 01 010

LOHBERGER Heiz u. Kochgeräte Technologie GmbH
Landstrasse 19
A-5231 Schalchen
Telefon +43 (0) 7742/ 5211-0
Telefax +43 (0) 7742/ 5211-156
Email: office@lohberger.com
Internet : http://www.lohberger.com

LOHBERGER®
Natürlich Heizen. Natürlich Lohberger.